



## Der erste Wettbewerb unter den Kochstudenten der JRE-Akademien zeichnet Kreativität aus. **Drei junge deutsche Köche entdecken Italien durch den authentischen Genuss von DOP- und IGP- Wurstwaren**

*An der Initiative nahmen 30 der vielversprechendsten Studenten des Landes teil, die demnächst zu Gast in den Konsortien sein werden, um im Laufe einer Bildungstour die Produktionsstätten zu besichtigen.*

Es sind gerade die unerwarteten Kombinationen, die die Expertenjury überzeugt haben. Der erste Wettbewerb, der in Deutschland im Rahmen der von der EU mitfinanzierten Kampagne „Autentico Piacere Europeo - European Authentic Pleasure“ in Zusammenarbeit mit der Vereinigung der **Jeunes Restaurateurs d'Europe** ausgeschrieben wurde, hat drei neue und kreative Rezepte als Sieger hervorgebracht: „**Italianate Gyoza**“, ein Rezept mit Zampone Modena IGP, „**Süßwasser liebt Salumi**“, mit der kühnen Kombination aus Finocchiona IGP und Forellenfilet, und „**Lauwarmer Zamponesalat auf Alblinsen, Cotechino-Tortellini mit lila Kartoffelpüree**“ (Rezepte im Anhang).

Die drei jungen Siegerköche, die dreißig ihrer unter 40-jährigen Kollegen unter den besten des Landes übertroffen haben, sind jeweils **Jennifer Massier** (Jahrgang 1987), **Florian Hieke** (gerade einmal zwanzig) und **Thien Duc Le Cong** (Jahrgang 1992). Massier und Le Cong arbeiten beide im Herrmann's Romantik Posthotel als Schüler von Alexander Herrmann, seit 2008 mit Michelin-Stern ausgezeichnetem Starkoch in Deutschland dank seiner Teilnahme an „Kitchen Impossible“, „The Taste“ und „Kerners Köche“. Hieke ist hingegen ein vielversprechendes junges Talent der deutschen Küche und arbeitet bereits im Romantik-Hotel Spielweg im Münstertal/Schwarzwald. Der Preis für die drei Autoren ist eine Studienreise nach Italien, eine Reise zur Entdeckung der Orte, an denen DOC- und IGP-Wurstwaren hergestellt werden, mit einem ganzen Tag bei FICO Eataly World... Sie werden auf dieser Tour von den Spezialisten der Konsortien begleitet, die diese Initiative fördern (**das Institut für die Valorisierung von italienischen Wurstwaren IVSI, das Konsortium Cacciatore Italiano, das Konsortium Mortadella Bologna, das Konsortium Zampone und Cotechino Modena IGP**). Die Konsortien werden Ihre Gäste durch diese Orte führen und die Geheimnisse des authentischen und unverwechselbaren Geschmacks dieser Produkte, der Stolz Italiens und Europas, enthüllen.

Im Frühjahr dieses Jahres führte das Projekt in Zusammenarbeit mit der JRE mehrere Initiativen in Deutschland durch, an denen sowohl Mitglieder der Vereinigung teilnahmen, die in ihren Restaurants drei der Presse gewidmete Abendessen veranstalteten, als auch Studenten, die im März in der **Kochschule „Paul Kerschensteiner Schule“ in Bad Überkingen**, unweit von Stuttgart, an **drei Masterclasses über italienische Wurstwaren** teilnehmen konnten.

Das Projekt „**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**“, das für drei Jahre von diesen vier Konsortien betrieben wird, hat das Ziel den Bekanntheitsgrad und die Wertschätzung italienischer Wurstwaren mit dem Qualitätssiegel DOP und IGP im deutschen Markt, dem Hauptabsatzmarkt innerhalb der Europäischen Union, zu erhöhen. Der Kampagne sind die Webseite <http://www.europeanauthenticpleasure.eu> sowie die folgenden Seiten in den sozialen Netzwerken gewidmet:

**Facebook: European Authentic Pleasure**

**Twitter: @European\_ape**

**Instagram: european\_ap**

Der Hashtag für alle Aktivitäten in den Social Medias ist: **#enjoy\_EAP** (wobei EAP für European Authentic Pleasure steht).





### **Institut für die Valorisierung von italienischen Wurstwaren**

Das Institut für die Valorisierung von italienischen Wurstwaren (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, IVSI) arbeitet seit 1985 mit dem Ziel, die Bekanntheit von typischen Wurstwaren zu fördern und korrekte Informationen über die Nährwerte und die kulturellen, produktiven und gastronomischen Aspekte dieser Produkte zu verbreiten. Das Institut für die Valorisierung von italienischen Wurstwaren hat auf nationaler Ebene redaktionelle Veröffentlichungen, Marktforschungen, wissenschaftliche Studien und andere Initiativen und Veranstaltungen gefördert, die an die Medien, die Meinungsführer, die wissenschaftliche Gemeinschaft und die breite Öffentlichkeit der Verbraucher gerichtet sind. Im Ausland wurden Programme zur Förderung von Wurstwaren in Frankreich, Deutschland, Belgien, Schweden, Finnland, Russland, Brasilien, Kanada, den Vereinigten Staaten, Südkorea, Japan und Hongkong durchgeführt.

### **Konsortium Cacciatore Italiano**

Seit 2005 bietet das Konsortium Cacciatore Italiano Informationen, Schutz und Verbesserung für die „Salamini Italiani alla Cacciatora DOP“. Es hat auch Aufsichtsbefugnisse zur Bekämpfung von unautorisierte Produktion, Nachahmung, Piraterie und Fälschung im ganzen Land und auch darüber hinaus.

### **Konsortium Mortadella Bologna**

Das Konsortium Mortadella Bologna wurde 2001 mit dem Ziel gegründet, die Mortadella Bologna IGP zu schützen, aufzuwerten und zu fördern. Es führt außerdem Aktivitäten zur Bekämpfung von Nachahmungen und Fälschungen durch. Das Konsortium Mortadella Bologna IGP umfasst derzeit 27 Unternehmen, die rund 95 % der Mortadella Bologna IGP produzieren.

### **Konsortium Zampone und Cotechino Modena IGP**

Das Konsortium Zampone und Cotechino Modena IGP wurde 2001 mit dem Ziel gegründet, den Cotechino Modena IGP und den Zampone Modena IGP zu schützen, aufzuwerten und zu fördern. Das Konsortium besteht aus 15 Unternehmen, die die Hauptproduzenten dieser beiden Wurstsorten vertreten.

### **Pressestellen**

#### **Für Deutschland:**

#### **Blancdenoir Comunicazione**

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta  
Desenzano del Garda (BS) - Italien  
+39 030 7741535 [press@blancdenoir.it](mailto:press@blancdenoir.it)

