



Si è appena concluso il viaggio premio rivolto agli studenti di cucina delle accademie JRE

Un successo il primo Young Chef Tour nelle terre di produzione dei salumi DOP e IGP

Dalla factory della **Mortadella Bologna IGP**, al **Museo del Prosciutto di Parma DOP**, fino ai luoghi di produzione del **Salame Cacciatore DOP**, passando per **FICO Eataly World** (il più grande parco agroalimentare del mondo) fino all'**ALMA** (Scuola Internazionale di Cucina Italiana fondata da Gualtiero Marchesi). È stato un tour intenso e altamente formativo quello che ha visto per protagonisti Jennifer Massier, Florian Hieke e Thien Duc Le Cong i tre giovani e promettenti chef tedeschi vincitori del contest internazionale promosso nell'ambito della campagna "**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**", cofinanziata dall'UE, in partnership con l'associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe**.

I promotori dell'iniziativa sono l'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**, il **Consorzio Cacciatore Italiano**, il **Consorzio Mortadella Bologna** e il **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** protagonisti del progetto per valorizzare i salumi italiani di qualità marchiati DOP e IGP in Germania. Il Young Chef Tour rientra fra le attività formative rivolte agli studenti degli istituti alberghieri d'alto livello aderenti alla JRE, considerati **fra i target più ricettivi e strategici per incrementare il livello di conoscenza e consapevolezza sull'unicità dei prodotti a marchio**. Il viaggio è durato 3 giorni e si è svolto fra le città di Bologna, Parma e Modena, cuore pulsante di queste produzioni. Il successo, decretato all'unanimità dei partecipanti, è dovuto al sapiente mix fra visite didattiche, degustazioni e lezioni con modalità learning by doing come quella che si è svolta a "Le Cesarine", dove i tre chef si sono cimentati con lo gnocco fritto e il cotechino in crosta, prodotti autentici della cucina italiana.

Autenticità del resto è la parola chiave del progetto "**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**", che interesserà i quattro consorzi per tre anni e ha lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento dei salumi italiani rigorosamente certificati DOP e IGP nel mercato tedesco, che è il principale tra i Paesi dell'Unione Europea. Alla campagna sono dedicati il sito web <http://www.europeanauthenticpleasure.eu> e le seguenti pagine sui social media:

Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap

L'hashtag di riferimento per tutte le attività sui social è: **#enjoy_EAP** (dove EAP è l'acronimo inglese di European Authentic Pleasure).

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) opera dal 1985 con lo scopo di favorire la conoscenza dei salumi tipici e di diffondere una corretta informazione sui valori nutrizionali e sugli aspetti culturali, produttivi e gastronomici di questi prodotti. Sul territorio nazionale l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha promosso pubblicazioni editoriali, ricerche di mercato, indagini scientifiche ed altre iniziative ed eventi rivolti ai mass media, opinion leader, comunità scientifica e al vasto pubblico dei consumatori. All'estero sono stati realizzati programmi di promozione dei salumi in Francia, Germania, Belgio, Svezia, Finlandia, Russia, Brasile, Canada, Stati Uniti, Corea del Sud, Giappone ed Hong Kong.

Consorzio Cacciatore Italiano



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap



Dal 2005, il Consorzio Cacciatore Italiano svolge le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Dispone inoltre di poteri di vigilanza, in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione, su tutto il territorio nazionale e non solo.

Consorzio Mortadella Bologna

Il Consorzio Mortadella Bologna, costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la promozione della Mortadella Bologna IGP. Svolge inoltre attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni. Attualmente, il Consorzio Mortadella Bologna IGP riunisce 27 aziende, che producono circa il 95% di tutta la Mortadella Bologna IGP.

Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP si è costituito nel 2001, ha come scopo la tutela, la valorizzazione e la promozione del Cotechino Modena IGP e dello Zampone Modena IGP. Fanno parte del Consorzio 15 aziende, che rappresentano i principali produttori di questi due salumi.

Uffici stampa

Per L'Italia:

Tiziana Formisano formisano@ivsi.it

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)

Milanofiori - Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel. 02 8925901
Fax 02 57510607

Per la Germania:

Blancdenoir Comunicazione

Piazza Matteotti 25 – Galleria Barchetta
Desenzano del Garda (BS) Italy
+39 030 7741535 press@blancdenoir.it



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap