



Die Kampagne „Authentischer europäischer Genuss - European Authentic Pleasure“ kommt nach Stuttgart Stuttgart wird zum Schauplatz für italienische Wurstwaren g.U. (geschützte Umgebung) und g.g.A. (geschützte geografische Angabe)

Die Initiative mit den Studenten wird fortgesetzt, um ihnen den Geschmack der Tradition nahezubringen und ihnen zu vermitteln, woran man Qualität erkennt.

Das bereits als europäische Hauptstadt des Autos bekannte Stuttgart wird im November 2018 auch zum **Mittelpunkt des guten Geschmacks**, mit Protagonisten wie die **Mortadella Bologna g.g.A.**, **Salamini alla Cacciatora g.U.** und **Zampone und Cotechino Modena g.U.**, die sich als **Botschafter für die italienische Tradition und Qualität** verstehen..

Am 7. November haben die Studenten der renommierten Gastronomieakademie, der **Paul-Kerschensteiner-Schule**, Talentschmiede in Baden-Württemberg, aus der Profis in die ganze Welt exportiert werden, an den Masterkursen zu italienischen Wurstwaren teilgenommen, wo sie die Geschichte und die Eigenschaften dieser überlieferten Produkte kennenlernen konnten.

Die Initiative ist Teil der Kampagne „**Authentischer europäischer Genuss - European Authentic Pleasure**“, die von der Europäischen Union mitfinanziert und vom **Istituto di Valorizzazione Salumi Italiani**, dem **Konsortium Cacciatore Italiano**, dem **Konsortium Mortadella Bologna** und dem **Konsortium Zampone und Cotechino Modena IGP** gefördert wird. **Das Ziel** ist es, dem deutschen Markt, der in Bezug auf Zahlen und Volumen den wichtigsten Marktanteil darstellt, die Eigenschaften der geschützten italienischen Wurstwaren zu präsentieren sowie deren vielseitige Verwendung in der Küche.

«Schon immer große Fans der italienischen Küche, sind die Deutschen heute kunstvoller, aufmerksamer auf der Suche nach Qualität und bewusster in der Küche geworden. Sie sind gegenüber dem reinen italienischen Klang misstrauisch geworden und suchen stattdessen die Authentizität eines Produkts, das durch Herkunftsbezeichnungen geschützt und zertifiziert ist», erläutert **Fabio Onano** *Responsabile Marketing e Social Media di IVSI* che ha condotto le Masterclass rivolte ai giovani studenti in collaborazione con il celebre chef Marcello Ferrarini. *«Das Web erstellt uns in Echtzeit ein Bild der Entwicklung des Verbrauchs und des Geschmacks. Die Intuition, uns auf junge Menschen und B2C-Promotionsaktivitäten zu konzentrieren, hat sich als richtig erwiesen, und die Kampagne, nach etwa einem Jahr seit ihrem Beginn, erzielt gute Ergebnisse. Die Aktivitäten mit den Studenten bleibt eine Priorität für uns, weil wir auf die Küchenchefs von morgen zählen, die unsere Produkte mit den internationalen Lebensmitteltrends kombinieren werden».*

Das Projekt „**Authentischer europäischer Genuss - European Authentic Pleasure**“, an dem die vier Konsortien bis 2020 beteiligt sein werden, engagiert sich dafür, **die Kenntnis und die Anerkennung von italienischen Wurstwaren mit den Zertifikaten g.U. und g.g.A. auf dem deutschen Markt** zu erweitern, möglich auch durch wertvolle Zusammenarbeiten zum Beispiel mit dem Verband **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, mit **der branchenspezifischen Presse**, mit renommierten **Gastgewerbeschulen** und mit den wichtigsten Ketten des Großhandels. Der Kampagne sind die Website <http://www.europeanauthenticpleasure.eu> und folgende Seiten auf sozialen Medien gewidmet: **Facebook: European Authentic Pleasure**

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap



Der Referenz-Hashtag für alle Aktivitäten in den sozialen Medien lautet: **#enjoy_EAP** (wobei EAP für das englische European Authentic Pleasure steht).

Die Initiatoren:

Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Das Institut zur Förderung italienischer Wurstwaren (IVSI) ist seit 1985 tätig, um das Wissen über typische Wurstwaren zu fördern und korrekte Informationen über die Nährwerte sowie über die kulturellen, produktiven und gastronomischen Aspekte dieser Produkte zu verbreiten. Auf nationaler Ebene hat das Institut zur Förderung italienischer Wurstwaren Publikationen, Marktforschungen, wissenschaftliche Untersuchungen und andere Initiativen und Veranstaltungen für Massenmedien, Meinungsführer, die wissenschaftliche Gemeinschaft und die breite Verbraucheröffentlichkeit organisiert. Im Ausland wurden Programme zur Förderung der Wurstwaren in Frankreich, Deutschland, Belgien, Schweden, Finnland, Russland, Brasilien, Kanada, den Vereinigten Staaten, Südkorea, Japan und Hongkong ausgeführt.

Consorzio Cacciatore Italiano

Seit 2005 agiert das Italienische Jagdwurstkonsortium zugunsten von Information, Schutzes und Verbesserung der italienischen Jagdwürste mit geschützter Ursprungsbezeichnung DOP. Zudem hat es auch Aufsichtsbefugnisse, um Missbräuchen, Nachahmungen, Piraterie und Fälschungen im ganzen Land und darüber hinaus entgegenzuwirken.

Consorzio Mortadella Bologna

Das Konsortium für Mortadella aus Bologna wurde 2001 gegründet und dient dem Schutz, der Verbesserung und der Förderung der Mortadella Bologna mit geschützter geographischer Angabe IGP. Es führt auch Aktivitäten zur Bekämpfung von Nachahmungen und Fälschungen durch. Gegenwärtig vereint das Konsortium für Mortadella aus Bologna IGP 27 Unternehmen, die rund 95% der gesamten Mortadella di Bologna mit geschützter geographischer Angabe IGP produzieren.

Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Das Konsortium für Zampone und Cotechino aus Modena (g.g.A.) wurde 2001 mit dem Ziel gegründet, den Cotechino und den Zampone aus Modena mit geschützter geographischer Angabe zu schützen, zu verbessern und zu fördern. 15 Unternehmen, die als Haupterzeuger dieser beiden Wurstwaren gelten, gehören zu diesem Konsortium.

Pressebüros:

Für Italien:

Tiziana Formisano formisano@ivsi.it
Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)
Milanofiori - Strada 4 Palazzo Q8
20089 Rozzano (MI)
Tel. 02 8925901; Fax 02 57510607

Für Deutschland:

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

Der Inhalt dieser Webportals stellt nur die Meinung des Autors dar, der dafür die volle Verantwortung übernimmt. Die Europäische Union übernimmt keine Verantwortung für einen Gebrauch, der sich aus den hier dargebotenen Informationen ergeben könnte.



Facebook: European Authentic Pleasure
Twitter: @European_ape
Instagram: european_ap