



Il riconoscimento fa parte del progetto “Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure”

## I “Reporter del gusto” premiati dai salumi italiani DOP e IGP

*Due giornalisti tedeschi premiati durante la 13ma edizione del Premio giornalistico promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani.*

Milano, 12 novembre 2018 – Si è tenuta giovedì 8 novembre la **13ma edizione del premio giornalistico “Reporter del gusto”, promosso dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)** e rivolto a giornalisti di stampa e TV che, attraverso il loro lavoro, hanno saputo raccontare e divulgare, con un linguaggio innovativo, le caratteristiche della salumeria italiana.

Tra i sette giornalisti premiati, due sono tedeschi. **Fabian Hörack**, di Merum, “Per aver pubblicato un articolo nel quale ha evidenziato ai lettori tedeschi tutti i segreti dei salumi italiani, sottolineando quanto sia importante per questi prodotti non solo la materia prima ma anche la sapienza produttiva e il contesto in cui vengono realizzati”. **Brigitte Menge** di Top Magazine, ha invece, “raccontato un'esperienza vissuta personalmente grazie al progetto “Autentico Piacere Europeo”, che ha portato in Germania alcuni esperti di salumi per raccontare la qualità e la versatilità di questi prodotti alla stampa tedesca”.

«È sempre un onore per l'Istituto premiare i professionisti della stampa, perché verso di loro abbiamo una grande riconoscenza per quanto fanno per diffondere la cultura e l'informazione attorno ai nostri prodotti. In questa edizione del Premio giornalistico **abbiamo voluto premiare chi, in particolare, si è distinto per aver portato nuovi modi e nuovi strumenti per raccontare il settore alimentare**», ha dichiarato **Francesco Pizzagalli, Presidente IVSI**, durante la serata.

La cerimonia ha avuto luogo al Ristorante Morelli, una delle location più esclusive di Milano. Lo **chef Giancarlo Morelli ha interpretato i salumi italiani creando piatti originali**, tra i quali: Mini Mac di pasta di salame e composta di cipolla rossa; Casoncello con Branzi, castagne e pancetta dolce; Cappuccino di zucca, spuma di mortadella e mostarda; Cappasanta, lattughino alla brace, limone e salsa alla carbonara; manzo al fieno, scorza nera e prosciutto crudo.

L'iniziativa rientra nella campagna “Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure”, cofinanziata dall'UE e promossa dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, dal **Consorzio Cacciatore Italiano**, dal **Consorzio Mortadella Bologna** e dal **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**.

Il progetto “Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure”, che interesserà i quattro consorzi fino al 2020, si propone di ampliare **la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento dei salumi italiani rigorosamente certificati DOP e IGP**, nel mercato tedesco. La Germania, si è confermata, nei primi 6 mesi del 2018, primo mercato di destinazione dei salumi italiani, con un giro di affari di 160,085 mln di euro (+4%) e oltre 16.829 ton (+4%). 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).

### I protagonisti



Facebook: European Authentic Pleasure  
Twitter: @European\_ape  
Instagram: european\_ap



### **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**

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](mailto: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 [stampa@blancdenoir.it](mailto:stampa@blancdenoir.it)



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European\_ape

Instagram: european\_ap