



Die Auszeichnung ist Teil des Projekts **“Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure”**

## Die **“Genuss-Reporter”**- ausgezeichnet von den italienischen DOP- und IGP-Konsortien für Wurstwaren aus Italien

*Zwei deutsche Journalisten wurden im Zuge des Journalistenpreises ausgezeichnet, den das Institut zur Förderung Italienischer Wurstwaren (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani) zum mittlerweile 13. Mal veranstaltet hat.*

Mailand, 12. November 2018 – Am Donnerstag, den 8. November, fand die mittlerweile **13. Ausgabe des Journalistenpreises „Reporter del gusto“ (Genuss-Reporter) statt, der vom Institut zur Förderung Italienischer Wurstwaren (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, IVSI)** veranstaltet wird und sich an Journalisten aus Presse und Fernsehen richtet, denen es im Zuge ihrer Tätigkeit gelungen ist, die Besonderheiten der Wurstwaren aus Italien mit innovativen Worten zu erzählen und bekannt zu machen.

Zu den sieben ausgezeichneten Journalisten zählen auch zwei Deutsche. **Fabian Hörack** von der Zeitschrift Merum wurde ausgezeichnet, weil er „einen Artikel veröffentlicht hat, in dem er den deutschen Lesern alle Geheimnisse der italienischen Wursterzeugung dargelegt und darauf hingewiesen hat, wie wichtig nicht nur der Rohstoff, sondern auch das Wissen um ihre Herstellung sowie das Produktionsumfeld sind.“ **Brigitte Menge** vom Top Magazine hingegen „hat von einem persönlichen Erlebnis im Rahmen des Projekts „Authentischer Europäischer Genuss“ erzählt, im Rahmen dessen einige Wurstexperten nach Deutschland gereist sind, um der deutschen Presse von der Qualität und Vielseitigkeit dieser Produkte zu erzählen.“

**«Für uns als Institut ist es stets eine Ehre, die Vertreter der Presse auszuzeichnen, da wir ihnen für das, was sie zur Verbreitung der Kultur und Information rund um unsere Produkte beitragen, überaus dankbar sind. Bei dieser Ausgabe des Journalistenpreises wollten wir insbesondere all jene auszeichnen, die sich bei ihrer Berichterstattung im Bereich der Lebensmittelbranche durch den Einsatz neuer Methoden und Mittel ausgezeichnet haben»**, erklärt **Francesco Pizzagalli, Präsident des Instituts IVSI** im Laufe des Abends.

Die Feierlichkeiten selbst wurden im Ristorante Morelli abgehalten, einer der exklusivsten Adressen Mailands. **Küchenchef Giancarlo Morelli hat aus den italienischen Wurstwaren originelle Gerichte geschaffen**, wie: Mini Mac aus Salamimasse und rotem Zwiebelmus; Casoncello mit Branzi-Käse, Maronen und mildem Bauchspeck; Cappuccino aus Kürbis, Mortadella-Schaum und Mostarda; Jakobsmuschel, gegrillter Feldsalat, Zitrone und Carbonara-Sauce; Rindfleisch im Heu, Schwarzwurzel und Rohschinken.

Die Initiative ist Teil der Kampagne **“Authentischer Europäischer Genuss – European Authentic Pleasure”**, die von der EU mitfinanziert und von den italienischen Wurstkonsortien **Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, Consorzio Cacciatore Italiano, Consorzio Mortadella Bologna und Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** organisiert wird.

Das Projekt **“Authentischer Europäischer Genuss– European Authentic Pleasure”**, das von den vier Konsortien bis 2020 umgesetzt werden wird, will **den Bekanntheitsgrad und die Beliebtheit der mit den italienischen Gütesiegeln DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) und IGP (geschützte geografische Angabe) zertifizierten italienischen Wurstwaren auf dem deutschen Markt fördern und ausbauen**. Deutschland konnte sich im Laufe der ersten 6 Monate des Jahres 2018 mit einem Umsatz von 160,085 Millionen Euro (+4%) und mehr als 16.829 Tonnen (+4%) als wichtigster Absatzmarkt für italienische Wurstwaren bestätigen. Die Kampagne umfasst auch die Webseite <http://www.europeanauthenticpleasure.eu> und die folgenden Seiten in den sozialen Netzwerken:

Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European\_ape



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European\_ape

Instagram: european\_ap



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

### **Für Deutschland:**

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