



Auf dem Programm der kommenden Events stehen eine Pressereise in die Emilia Romagna und ein exklusives Abendessen in Zusammenarbeit mit dem JRE Genusslabor in München

Die Kampagne „European Authentic Pleasure“ zur Förderung der italienischen Wurstwaren auf Eroberungszug in Deutschland

Die den italienischen Spezialitäten der Wurstproduktion mit den Gütesiegeln DOP und IGP gewidmete europäische Kampagne sorgt unter den deutschen Verbrauchern und Experten der Branche für neuen Gesprächsstoff. Vorgesehen sind Meetings mit der Presse und den Meinungsführern in den italienischen Städten Bologna, Parma und Modena und in Bayern in der Stadt München

Die vier Konsortien der mit EU-Geldern kofinanzierten Kampagne **European Authentic Pleasure**, das „**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, Consorzio Cacciatore Italiano, Consorzio Mortadella Bologna**“ und das „**Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP**“ führen ihre intensive Marketingtätigkeit auf dem deutschen Markt fort. Das Dreijahresprojekt verfolgt das Ziel, den Bekanntheitsgrad und die Beliebtheit der mit den Gütesiegeln **DOP (g.U)** und **IGP (g.g.A)** gekennzeichneten italienischen Wurstwaren zu fördern. Geplant sind mehrere gezielte Maßnahmen wie Medienarbeiten und Journalistentreffen, das Erstellen einer Website zur Kampagne (www.europeanauthenticpleasure.eu) bis hin zum Entwurf von Werbematerial und Förderkursen an Schulen und Verkaufsstellen, die an den italienischen und deutschen Markt gerichtet sind. Vor allem Deutschland ist unter den Ländern der EU der wichtigste Einfuhrmarkt für italienische Wurstwaren.

Das Jahr 2019 begann mit einer **dreitägigen Educational Tour durch die Region Emilia-Romagna**. Anwesend waren vom 12. bis zum 14. Februar 2019 zehn deutsche Journalisten. Es gab ein reichhaltiges Programm mit Besichtigungen der Produktionswerke (Mortadella Bologna IGP und Parma Rohschinken) und natürlich mit schmackhaften und die Sinne berauschenden Verkostungen. Außerdem wurden interessante historische Touren durch die Städte Modena, Langhirano (PR) und Bologna sowie der Besuch des weltweit größten Food-Erlebnisparks FICO Eataly World bei Bologna, Showcooking und schicke Galadinner geboten, Seite an Seite mit den großen Namen der italienischen Gastronomie wie „La Franceschetta“ (das Bistrot von Massimo Bottura) oder mit den berühmten „Cesarine“, den Hobbyköchinnen, die bei sich zu Hause Gäste empfangen und mit herzhafter Hausmannskost verwöhnen. Mit von der Partie der Pressereise war auch das Empfangsbüro „BolognaWelcome“, das die Gäste durch die Stadt führte und ihnen vor allem die Piazza Maggiore, den Stadtmarkt im historischen Stadtteil „Quadrilatero“ und die Marienkirche „Santa Maria della Vita“ zeigte.

Das Projekt wird dann in den folgenden Wochen mit verschiedenen Initiativen in Deutschland fortgesetzt. Zu diesen zählt auch ein **exklusives Dinner in Zusammenarbeit mit der Vereinigung der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ (JRE) am 26. Februar 2019 im Hotel Excelsior**, im Salon des Restaurants Hubertus in München. Mit dabei sind Presse, Meinungsführer und Experten der Branche. Der berühmte Sternekoch Hillejan wird seine Gäste mit Originalrezepten und innovativen Gerichten verwöhnen, wobei die kostbaren DOP und IGP Produkte der italienischen Wurstproduktion ganz besonders hervorgehoben werden.

Facebook:

Twitter: @European_ape



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap



Das Hashtag für sämtliche Aktivitäten in den sozialen Medien ist: **enjoy_EAP** (wobei EAP die englische Abkürzung für European Authentic Pleasure ist).

„Istituto Valorizzazione Salumi Italiani“

Das Institut zur Förderung italienischer Wurstwaren (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - IVSI) wurde 1985 mit dem Ziel gegründet, den Bekanntheitsgrad der typischen Wurstwaren zu fördern und genaue Informationen in Hinsicht auf die Nährwerte sowie die kulturellen und gastronomischen Aspekte dieser Produkte und deren Herstellung zu verbreiten. Auf nationaler Ebene hat das „Istituto Valorizzazione Salumi Italiani“ zahlreiche Publikationen, Marktforschungen, wissenschaftliche Recherchen sowie sonstige, an die Massenmedien, Meinungsführer, Wissenschaftsgemeinden und Verbraucher gerichtete Initiativen gefördert. Für das Ausland wurden in Frankreich, Deutschland, Belgien, in der Schweiz, in Finnland, Russland, Brasilien, Kanada, in den Vereinigten Staaten, in Südkorea, Japan und Hong Kong Werbekampagnen für Wurstwaren gestartet.

„Consorzio Cacciatore Italiano“

Seit 2005 setzt sich das Konsortium für die Bekanntmachung, den Schutz und die Förderung der „Salumini Italiani alla Cacciatora DOP“ (g.U) ein. Es verfügt außerdem über Aufsichtsbefugnisse mit dem Zweck, Missbrauch, Imitationen, Produktpiraterie und Fälschungen in Italien und auch grenzüberschreitend zu unterbinden.

„Consorzio Mortadella Bologna“

Das 2001 gegründete Konsortium „Consorzio Mortadella Bologna“ setzt sich für den Schutz, die Förderung und die Vermarktung der „Mortadella Bologna IGP“ (g.g.A) ein. Es überwacht und bekämpft außerdem Imitationen und Fälschungen. Aktuell gehören dem Konsortium „Consorzio Mortadella Bologna IGP“ (g.g.A) 27 Betriebe an, in denen 95% der „Mortadella Bologna IGP“- Wurstwaren hergestellt werden.

„Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP“

Das Konsortium „Consorzio Zampone und Cotechino Modena IGP“ (g.g.A) wurde 2001 gegründet, um den „Cotechino Modena IGP“ (g.g.A) und den „Zampone Modena IGP“ (g.g.A) zu schützen, zu fördern und zu vermarkten. Mitglieder des Konsortiums sind 15 Unternehmen, in denen der Großteil dieser beiden Wurstwaren hergestellt wird.

Presseabteilung

Für Italien:

Tiziana Formisano

formisano@ivsi.it

„Istituto Valorizzazione Salumi Italiani“ (IVSI)

Milanofiori - Strada 4 Palazzo Q8

20089 Rozzano (MI)

Tel.: +39 02 8925901

Fax +39 02 57510607

Für Deutschland:

Blancdenoir Comunicazione

+39 030 7741535

stampa@blancdenoir.it



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGN THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



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