



L' "Autentico Piacere Europeo" dei salumi italiani alla conquista della Germania

La campagna europea dedicata alle eccellenze DOP e IGP della salumeria del Belpaese torna a far parlare di sé tra esperti di settore e consumatori tedeschi. Previsti incontri con la stampa e opinion leader sia in Italia – Bologna, Parma, Modena – sia in Baviera, a Monaco

Nell'ambito della campagna "**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**", cofinanziata dall'UE, i quattro consorzi coinvolti - **l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, il Consorzio Cacciatore Italiano, il Consorzio Mortadella Bologna, il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** – continuano la loro intensa attività di promozione nel mercato tedesco. Il progetto triennale ha lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento delle eccellenze italiane del settore della salumeria, rigorosamente marchiate **DOP e IGP**. Il piano prevede una serie di azioni mirate, dalle media relations all'organizzazione di press tour e incontri con giornalisti, alla creazione di un sito web della campagna (www.europeanauthenticpleasure.eu), fino alla progettazione di materiali promozionali e incontri informativi nelle scuole e nei punti vendita, rivolte al mercato italiano e tedesco. La Germania in particolare è il primo mercato d'importazione del prodotto tra i Paesi dell'Unione Europea.

Il 2019 si apre quindi con l'organizzazione di un **educational tour di tre giorni in Emilia-Romagna** che ha ospitato dieci giornalisti tedeschi, dal 12 al 14 febbraio 2019. Un ricco programma di visite guidate agli stabilimenti di produzione (Mortadella Bologna IGP e Prosciutto di Parma) è stato impreziosito da interessanti degustazioni sensoriali, tour storici delle città di Modena, Langhirano (PR) e Bologna – incluso FICO Eataty World, il parco del cibo più grande al mondo (BO) – show-cooking e cene esclusive, al fianco di importanti nomi della gastronomia italiana, come La Franceschetta (il Bistrot di Massimo Bottura) e Le Cesarine, la più celebre rete di cuoche casalinghe d'Italia. Il viaggio stampa ha visto anche la collaborazione di BolognaWelcome, che ha condotto gli ospiti attraverso un rapido excursus della città emiliana, tra Piazza Maggiore, il mercato comunale nello storico Quadrilatero e il Santuario di Santa Maria della Vita.

Il progetto continua con diverse iniziative in Germania che avranno luogo nelle prossime settimane, tra cui una **cena esclusiva in partnership con l'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) che si svolgerà il 26 febbraio 2019 presso l'Hotel Excelsior – Salon Hubert – di Monaco**, aperta a stampa, opinion leader ed esperti del settore. Il noto Chef Hillejan proporrà agli ospiti ricette originali e rivisitazioni che esalteranno i prestigiosi prodotti DOP e IGP della salumeria italiana.

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



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap



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

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



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