



**Consorzio
Salumi DOP
Piacentini**

I TRE SALUMI DOP PIACENTINI AL “F.RE.E.” DI MONACO CON LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA PER PROMUOVERE LA TAPPA DI PIACENZA DEL TOUR DE FRANCE E IL TURISMO SOSTENIBILE TRA ARTE ED ENOGASTRONOMIA



Da sin. Presidente Visit Emilia Simone Fornasari, Elena Minari,
Presidente Reg. E/R, Stefano Bonaccini, chef Paco Zanobini

A sinistra Console Generale d'Italia a Monaco,
Sergio Maffettone

Presentata al Municipio di Monaco alla stampa tedesca, la tappa di Piacenza del Tour de France, cicloturismo e riqualificazione del prodotto balneare. Dal 14 al 18 febbraio stand regionale al F.RE.E. - la più grande fiera di viaggi e tempo libero della Baviera - con 24 operatori e degustazioni guidate dei Salumi DOP Piacentini a cura dello Chef Paco Zanobini

Monaco di Baviera, 16 febbraio 2024 - **L'Emilia-Romagna** torna a promuoversi sul mercato tedesco a **F.RE.E. 2024 (Travel and Leisure Fair)**, la più grande fiera di viaggi e tempo libero della Baviera – bacino estero più importante per la Riviera Adriatica – **da mercoledì 14 a domenica 18 febbraio** al Centro Espositivo “Messe München GmbH” di Monaco (free-muenchen.de/en/trade-fair/).

Nello stand regionale coordinato da **APT Servizi Emilia-Romagna** (Halle 4 stand A4 101), 24 operatori turistici promo-commercializzeranno le novità 2024 dell'offerta regionale che è stata al centro della conferenza stampa di mercoledì 14 febbraio dal titolo “*Emilia-Romagna: Paradiso del Ciclismo, Novità 2024*” tenutasi alle 18:00 presso il Nuovo Municipio di Monaco.

Alla presenza di circa 40 tra giornalisti, tour operator e opinion leader tedeschi, sono stati illustrati i principali eventi sportivi, in primis le tre tappe in Emilia-Romagna della Grand Départ Tour de France 24 (di cui la terza sarà quella con **partenza il 1° luglio da Piacenza**) il Turismo slow e all'aria aperta e la Food Valley d'Italia. Presenti il Presidente della Regione Emilia-Romagna, **Stefano Bonaccini**, l'Assessore al Turismo **Andrea Corsini**, il Presidente di Visit Romagna e Sindaco di Rimini, **Jamil Sadegholvaad**, il Presidente di Visit Emilia e Assessore allo sviluppo e valorizzazione commerciale, marketing territoriale del Comune di Piacenza **Simone Fornasari**, il Direttore di Visit Emilia Pierangelo Romersi e il Console Generale d'Italia a Monaco, **Sergio Maffettone**.

L'incontro si è concluso con un aperitivo a base di alcune eccellenze gastronomiche DOP e IGP a cura dei Consorzi regionali, che saranno proposte quotidianamente allo stand dell'Emilia-Romagna, tra le quali i tre **Salumi DOP Piacentini** che sono stati i protagonisti, nel corso della giornata del 15 febbraio, presso lo stand regionale, di tre degustazioni guidate dallo **chef Paco Zanobini**, rivolte a giornalisti, operatori turistici e largo pubblico. Un grande successo di partecipazione e apprezzamento da parte dei destinatari, a conferma di una modalità di coinvolgimento efficace dedicata al segmento del **turismo tedesco** che nel 2023 ha fatto registrare un **incremento di presenze** in Emilia-Romagna del **5,6%** (per 2.415.000 presenze complessive) e **+8,8% di arrivi** (totale arrivi 548.300).

Consorzio Salumi DOP Piacentini

Unico in Italia ad avere ottenuto la Denominazione di Origine Protetta per ben tre prodotti, Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino, frutto di un'arte millenaria, il Consorzio Salumi Piacentini nasce e si sviluppa come efficace strumento per la difesa della qualità e per la valorizzazione di così preziose leccornie. Sorto nel 1971 con sede presso la locale Camera di Commercio, annovera oggi ben 12 aziende produttrici. Nel 2007 è stato costituito il Consorzio di Tutela dei Salumi DOP piacentini e con il D.M. del 15.02.2008 è stato incaricato per la tutela, promozione, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi ai Salumi Piacentini DOP. Apponendo il proprio marchio, il Consorzio Salumi Piacentini si propone quindi di tutelare i salumi DOP che vengono ottenuti con una attenta lavorazione, rispettosa dei rigorosi requisiti stabiliti dal Disciplinare di produzione. Per adempiere adeguatamente a questo proponimento e anche per offrire ai consumatori una sicura garanzia, il Consorzio è attivamente impegnato in una vasta opera di controllo e di continua verifica delle caratteristiche qualitative. Il mercato oggi richiede e premia le aziende e i prodotti certificati. Il Consorzio stesso ha ottenuto tale certificazione per l'attività di servizio: doverosa attestazione per un regime organizzativo ineccepibile.

Per ulteriori informazioni - Ufficio Stampa: **Augusto Cosimi** - cosimi@isitsalumi.it - 02 8925901 – 335 7271526
Consorzio Salumi DOP Piacentini - **Lorella Ferrari** - 0523 591260 - info@salumidoppiacentini.it