



Tra i prossimi appuntamenti un incontro con i giornalisti al ristorante “Cornelia Poletto” di Amburgo

L'autentico piacere dei salumi italiani DOP e IGP conquista la Germania

Una campagna europea farà conoscere a operatori e consumatori tedeschi le eccellenze italiane del settore della salumeria. Sono previste attività nelle scuole, incontri con la stampa e promozioni nella GDO a Amburgo, Düsseldorf e Berlino

La prossima primavera in Germania sarà all'insegna del sapore e della tradizione dei salumi certificati made in Italy.

Nell'ambito della campagna “**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**”, cofinanziata dall'UE, l'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani**, il **Consorzio Cacciatore Italiano**, il **Consorzio Mortadella Bologna**, il **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP** stanno promuovendo insieme varie attività nel mercato tedesco per valorizzare le produzioni italiane di qualità marchiate DOP e IGP.

Dopo l'organizzazione di un educational tour per giornalisti tedeschi in Italia, che si è svolto nel mese di febbraio, il progetto continua con diverse iniziative in Germania. Sono previste attività formative rivolte agli studenti degli istituti alberghieri e serate dedicate alla stampa specializzata, in partnership con l'associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe**. Inoltre sono in programma promozioni nei punti vendita, in collaborazione con **Edeka**.

Mercoledì 21 marzo, gli allievi della **scuola di cucina “Paul Kerschensteiner Schule” di Bad Überkingen**, non distante da Stoccarda, parteciperanno a tre **masterclass sui salumi italiani**.

La prima delle **cene rivolta alla stampa** si terrà invece **giovedì 22 marzo ad Amburgo**, presso il ristorante della celebrity chef **Cornelia Poletto**. Nel mese di aprile seguiranno altri due approfondimenti con la stampa, nelle città di Düsseldorf e Berlino.

La campagna promozionale nella GDO toccherà diversi punti vendita, **a partire dal 5 aprile**. In dodici negozi della grande distribuzione organizzata, tra Düsseldorf, Berlino e Amburgo, verranno organizzate attività di coinvolgimento del consumatore, attraverso la presenza di hostess e promotori e il posizionamento di espositori e materiale visual. Inoltre sarà pubblicizzato un contest, che offrirà l'opportunità di vincere un viaggio in Italia.

Il progetto “**Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure**”, che interesserà i quattro consorzi per tre anni, ha lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento dei salumi italiani rigorosamente certificati DOP e IGP in un mercato, quello tedesco, che è il principale tra i Paesi dell'Unione Europea. 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).



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

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
press@blancdenoir.it



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap