



A lezione di salumi DOP e IGP in Germania Masterclass a Stoccarda nella prestigiosa accademia gastronomica “Paul-Kerschensteiner-Schule”

Milano 28 novembre 2018 – L’Istituto Valorizzazione Salumi italiani - grazie al programma **Autentico Piacere Europeo** (www.europeanauthenticpleasure.eu), la **campagna triennale di informazione sui salumi tipici italiani**, cofinanziato dall’Unione Europea, che si propone di valorizzare il settore della salumeria europea **in Italia e Germania** - lo scorso 7 novembre ha tenuto le masterclass sui salumi DOP e IGP presso la scuola di alta cucina Paul-Kerschensteiner di Bad Überkingen, cittadina vicino a Stoccarda.

Non è la prima volta che gli studenti tedeschi di una delle più rinomate scuole di cucina della Germania del sud hanno potuto assistere a lezioni sui salumi. A marzo 2018 c’era stata una esperienza analoga sempre nella stessa scuola e che aveva portato ottimi risultati in termini di partecipazione ed entusiasmo da parte dei ragazzi.

L’iniziativa, che mira ad aumentare il livello di riconoscimento dei marchi DOP e IGP europei e a migliorare la consapevolezza del loro valore sul piano della sicurezza alimentare, oltre che della tradizione, dell’autenticità e degli aspetti nutrizionali, è merito dello sforzo congiunto dei quattro enti beneficiari: Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), Consorzio Cacciatore Italiano, Consorzio Mortadella Bologna IGP e Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

La lezione sui salumi DOP e IGP è stata l’occasione per **trasmettere ai ragazzi i messaggi della campagna**, grazie al materiale realizzato ad hoc, e di mostrare ai **partecipanti l’estrema versatilità dei salumi in cucina** con l’aiuto dello chef **Marcello Ferrarini**, che ha condotto la parte pratica delle lezioni.

“Da sempre appassionati di cucina italiana oggi i consumatori tedeschi sono diventati più raffinati, più attenti alla ricerca della qualità e più consapevoli. Diffidano dell’Italian sounding e ricercano invece l’autenticità del prodotto, tutelata e certificata dai marchi europei. L’attività con gli studenti resta una priorità poiché confidiamo negli chef di domani per coniugare i nostri prodotti con i food trends internazionali” ha spiegato **Fabio Onano**, *responsabile marketing e social media di IVSI* che ha seguito le masterclass rivolte ai futuri chef tedeschi.

Gli studenti sono stati anche coinvolti in un contest, che li chiamerà ad esprimere la loro creatività ideando una ricetta a base di salumi italiani. I tre finalisti parteciperanno l’8 dicembre prossimo a Modena all’evento organizzato dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, durante il quale uno di loro, scelto direttamente dal giudice-chef Massimo Bottura, sfiderà nella categoria internazionale i colleghi di alcune selezionate scuole alberghiere d’Italia.





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, Hong Kong e Taiwan.

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.

Il progetto **"Autentico Piacere Europeo – European Authentic Pleasure"**, in cui sono coinvolti l'IVSI, il Consorzio Cacciatore italiano, il Consorzio Mortadella Bologna, il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP 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).

Ufficio stampa

Tiziana Formisano formisano@ivsi.it – 346 8734426 - 02 8925901



Facebook: European Authentic Pleasure

Twitter: @European_ape

Instagram: european_ap