



LE ECCELLENZE DELLA SALUMERIA DOP E IGP PROTAGONISTE NEI RISTORANTI DI PARIGI



Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone e Cotechino Modena IGP protagonisti dal 24 gennaio 2024 di una “maratona gastronomica” in 10 locali selezionati della Capitale francese insieme allo Chef Ambassador Andrea Palmieri

Milanofiori, 25 gennaio 2024 – Il Progetto “DELI.M.E.A.T.” torna nuovamente in Francia, a Parigi, per incontrare i consumatori e presentar loro le eccellenze della salumeria europea certificate DOP e IGP. Dal 24 gennaio fino a metà febbraio la Mortadella Bologna IGP, i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, lo Zampone e il Cotechino Modena IGP saranno i protagonisti di **210 giornate promozionali** che si svolgeranno all’interno di **10 ristoranti della Capitale francese**, dove, a partire dal 24 gennaio per un periodo continuativo di 3 settimane, verrà inserita nei loro menu **una ricetta originale per ognuno dei prodotti oggetto della campagna.**

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Inoltre, **dal 24 al 28 gennaio**, ogni ristorante ospiterà una postazione dedicata all'iniziativa, gestita da personale formato, per offrire alla clientela materiale informativo, delucidazioni sui prodotti, suggerimenti e assaggi guidati.

Infine, nelle stesse giornate, verranno effettuati **10 eventi di lancio** (uno per ogni ristorante) le **"Delimeat Academy"** con **show cooking** condotto dallo **Chef Ambassador Andrea Palmieri** rivolto a sensibilizzare sia il target Ho.Re.Ca. che la clientela presente. **Lo Chef**, in collaborazione con lo staff dei ristoranti, **presenterà delle entrées** ideate con l'obiettivo di consolidare ulteriormente il legame tra queste eccellenze gastronomiche e le peculiarità della cucina francese. La prima di queste Delimeat Academy si è tenuta il 24 gennaio presso il Ristorante Racina con una larga partecipazione di pubblico al quale lo Chef Andrea Palmieri ha proposto il seguente menu:

- Croque monsieur con burrata, Mortadella Bologna IGP, tartufo e grouveir
- Supplì con Cotechino Modena IGP, provola affumicata e zucca
- Crema parmantier con crumble di pane e Salamini italiani alla cacciatora DOP

L'iniziativa rientra tra le attività previste da **"DELI.M.E.A.T. Delicious Moments European Authentic Taste"**, un progetto cofinanziato dalla Unione Europea e da 3 Consorzi di tutela dei Salumi Italiani (Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna, Consorzio Cacciatore Italiano). L'obiettivo di questo Programma triennale è contribuire ad aumentare il livello di conoscenza e riconoscimento di questi quattro salumi tutelati nel mercato francese e in quello italiano, promuovendone il valore aggiunto in termini di autenticità, sicurezza, tracciabilità ed etichettatura, garantita dalla tutela del marchio europeo attraverso le certificazioni DOP e IGP.

Il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna

Il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna si è costituito nel 2001, a seguito del riconoscimento dell'IGP alla Mortadella Bologna - avvenuto nel 1998 - e al conseguente avvio della certificazione da parte dei produttori. Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP, in collaborazione con il Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali promuove la Mortadella Bologna IGP e svolge attività di difesa del marchio e della Denominazione dalle imitazioni e dalle contraffazioni.

Il Consorzio garantisce un'alta qualità di base che ogni produttore migliora secondo la propria esperienza e professionalità. Un'attività costante che ha come unico obiettivo, che è anche la finalità di tutte le aziende, con i loro marchi, di garantire

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**





ai consumatori un prodotto dalle caratteristiche uniche per qualità e gusto, un prodotto ad alto valore nutrizionale, con una composizione di proteine nobili, minerali e grassi insaturi perfettamente in linea con le tendenze della moderna scienza nutrizionale.

Consorzio Cacciatore Italiano

Costituitosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 23 aziende. I consorziati hanno un'etichettatura comune e uniforme (un tassello consortile di facile e d'immediata identificazione) per facilitare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore. Il Consorzio ha la facoltà di agire su tutta la filiera del prodotto Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, anche verso i soggetti non consorziati; dispone di poteri di vigilanza, grazie anche a propri "agenti vigilatori" in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione su tutto il territorio nazionale e non solo. È promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato. Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – avvenuto nel 2005 – lo rende l'organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP si è costituito nel 2001 a Milanofiori (Milano), dopo un articolato percorso iniziato nel 1999, anno in cui i due prodotti hanno ottenuto l'ambito riconoscimento europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta) con il regolamento della Commissione Europea n. 509/1999. Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione dello Zampone Modena e del Cotechino Modena IGP, conta oggi 13 aziende, che rappresentano i principali produttori dei due prodotti IGP.

Per ulteriori informazioni - Ufficio Stampa:

Loredana Biscione - biscione@assica.it – 337 1109286

Augusto Cosimi - cosimi@isitsalumi.it – 335 7271526

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

