Cofinanziato dall'Unione Europea

AL VIA A VINITALY 2024 IL PROGETTO DI COMUNICAZIONE EUROPEO "ECCELLENZE DOP: UN SAVOIR-FAIRE TUTTO EUROPEO"

Durante la prestigiosa kermesse veronese dedicata al vino ha preso l'avvio la campagna triennale volta a diffondere e valorizzare il patrimonio agroalimentare distintivo dell'Europa.
Grandi protagonisti dell'iniziativa i Vini Garda DOC, il Salame di Varzi DOP,
il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il formaggio Montasio DOP

Taglio del nastro, durante la principale manifestazione enologica nazionale in scena a Verona dal 14 al 17 aprile, della campagna europea dal titolo: ***"Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo".*** Un progetto sinergico e corale nato dalla collaborazione tra i Consorzi Garda DOC, Salame di Varzi DOP, Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e Formaggio Montasio DOP e cofinanziato dall'Unione Europea. Questa campagna non solo riflette un impegno verso l'eccellenza dei prodotti con denominazione di origine protetta ma mira anche a diffondere e valorizzare il patrimonio agroalimentare distintivo dell'Europa. Due gli obiettivi principali del progetto, ossia l'incremento della notorietà internazionale dei prodotti di alta qualità europei distinti dal marchio DOP e l'espansione della conoscenza e della competitività di quattro gioielli del patrimonio agroalimentare europeo**: i Vini Garda DOC, il Salame di Varzi DOP, il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Formaggio Montasio DOP**. La durata dell'iniziativa è di **tre anni** e prevede l'attuazione di strategie personalizzate focalizzate sui **mercati di Italia, Germania e Austria**. Le azioni pianificate spazieranno dalle pubbliche relazioni alla collaborazione con influencer del settore, dalle campagne digitali alla pubblicità tradizionale, dalla partecipazione a fiere B2B selezionate ai viaggi di studio, fino alle promozioni dirette nei punti vendita. Un'ampia gamma di iniziative studiate per promuovere l'apprezzamento e il riconoscimento delle eccellenze DOP europee.
Durante le quattro giornate di Vinitaly, presso lo stand del Consorzio Garda Doc, capofila del progetto si è celebrato il calcio di inizio della campagna attraverso alcune iniziative dedicate. Tutti i giorni, dalle 12:00 alle 14.30, lo chef Federico Pelizzari del noto Ristorante bresciano Duo, ha proposto in abbinamento agli iconici vini Garda Doc alcuni piatti realizzati a partire dai prodotti protagonisti della campagna quali un toast di polenta al bbq, Salame di Varzi Dop e cremoso al radicchio, dei pani puri ripieni di formaggio Montasio Dop e tartufo ed infine una focaccia di semola, Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, marmellata di pere speziata e cicoria ripassata. Lunedì 15 aprile invece, alle ore 11.30 sempre presso lo Stand Garda DOC ha avuto luogo la conferenza stampa di lancio del progetto *"Eccellenze DOP: Un Savoir-Faire Tutto Europeo"* in cui sono state presentate le finalità della campagna e i prodotti a marchio DOP protagonisti del progetto, simboli dell'eccellenza agroalimentare europea che, tramite rigorose normative, non solo tutelano la genuinità e l'autenticità dei prodotti ma rappresentano anche un faro di qualità e affidabilità per i consumatori.

Per maggiori informazioni sul progetto: ufficiostampa@sopexa.com

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.