

UE: Progetto "Uncommon Flavors of Europe"

25 gennaio 2018



Il 31 gennaio, il progetto «Uncommon Flavors of Europe» dei Consorzi di Tutela Formaggio Asiago, Speck Alto Adige e Pecorino Romano invitato a Bruxelles come caso di successo europeo.

I tre Consorzi di Tutela illustreranno il programma di promozione negli USA e in Canada rivolto ad azioni di informazione della produzione agricola di qualità in uno dei più importanti ed attesi Info Day della Commissione Europea

Agenpress. "Uncommon Flavors of Europe", il progetto triennale di promozione negli USA e in Canada promosso dai Consorzi di Tutela Formaggio Asiago, Speck Alto Adige e Pecorino Romano e co-finanziato dalla UE, nell'ambito di "Enjoy, it's from Europe", è un caso di successo europeo. Il 31 gennaio 2018, i tre consorzi sono stati invitati a Bruxelles, dalla Commissione Europea, per presentare le iniziative e i primi risultati del percorso di informazione e promozione della produzione agricola di qualità europea durante uno dei più importanti ed attesi appuntamenti di presentazione del bando 2018 relativo ad azioni simili rivolte al mercato interno e ai mercati extra-europei.

"Questo nuovo riconoscimento europeo – affermano Fiorenzo Rigoni, Andreas Moser e **Salvatore Palitta**, rispettivamente presidenti del Consorzio di Tutela Formaggio Asiago, Speck Alto Adige e Pecorino Romano, – proprio in un anno nel quale sono calati del 90% gli aiuti UE all'Italia per la promozione agroalimentare e molti progetti non verranno finanziati, ci rende orgogliosi e ci impegna ancora una volta di più a lavorare per far comprendere a mercati così importanti per il Paese, il valore e il significato della storia e della tradizione agricola europea che i nostri prodotti testimoniano".

Il programma "Uncommon Flavors of Europe" (Sapori d'Europa unici), di Asiago DOP, Speck Alto Adige IGP e Pecorino Romano DOP nasce per rafforzare la riconoscibilità, da parte del consumatore, delle caratteristiche distintive del prodotto d'origine, in contrapposizione con i prodotti denominati "comuni", ovvero generici. Proposte inimitabili che, oggi, in USA e Canada, stanno ottenendo sempre maggiore interesse, grazie alla crescente curiosità e sensibilità **di consumatori e ristorazione verso l'origine dei prodotti**, le loro qualità, il loro impiego nell'incontro con la tradizione culinaria locale.

Riconosciuto come uno dei dieci progetti italiani approvati dalla Commissione Europea selezionati su 199 presentati nel quadro dello stanziamento complessivo di oltre 30 milioni di euro di cui 23,6 co-finanziati dall'Unione nel triennio 2017-2019, "Uncommon Flavors of Europe" è stato presentato riscuotendo grande interesse, il 23 e 25 ottobre scorsi, a più di 100 giornalisti, cuochi ed importatori nell'ambito dello Starchefs – International Chefs Congress al Brooklyn Expo Center di New York e alla scuola alberghiera dell'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) a Montreal.

Nei mesi successivi, il progetto ha avviato un'intensa attività di informazione e promozione dei tre prodotti testimonial di qualità europea avviando un dialogo diretto con i consumatori attraverso il web, i social media, la stampa e la TV. In questa prima fase, in particolare, sono state realizzate **oltre 350 giornate promozionali**, per il solo 2017, su un totale di 1750 programmate nel triennio 2017-2019, nei punti vendita delle maggiori catene di supermercati americani e canadesi, attività che ha offerto l'occasione di contattare direttamente 2,4 milioni consumatori negli Stati Uniti e oltre un milione in Canada.

Nel 2018, le azioni del piano si svilupperanno e intensificheranno anche con attività rivolte al trade, come con il concorso LEARN & EARN, dedicato al settore professionale della grande distribuzione, che mette in palio viaggi in Italia e un road show informativo per operatori nei diversi stati USA. Il tutto con l'obiettivo di rafforzare il mercato dei prodotti agricoli europei di cui Formaggio Asiago, Speck Alto Adige e Pecorino Romano, protagonisti del progetto "Uncommon Flavors of Europe", sono rappresentanti di eccellenza.