

I marchi di qualità dell'Unione europea (UE) forniscono infatti ai consumatori uno strumento per orientarsi tra i prodotti alimentari e identificarne origine, qualità e sicurezza. Grazie a questa certificazione i produttori possono tutelarsi da imitazioni e contraffazioni, avendo la certezza di acquistare un prodotto di qualità autentico e controllato. Il marchio è anche sinonimo di trasparenza e tracciabilità, caratteristiche che in un mondo globalizzato assumono sempre maggiore importanza per i consumatori.

La campagna di comunicazione europea, che interesserà il triennio 2021-2023, prevede la realizzazione di diverse **attività** in Francia, Italia e Belgio, con l'obiettivo di coinvolgere il consumatore in un vero e proprio "tour" del "museo del gusto europeo". In **Italia**, in particolare, saranno organizzate attività promozionali in alcuni punti vendita specializzati, verrà creato un sito web dedicato volto a veicolare contenuti informativi ed approfondimenti e verrà animata la pagina Instagram [@consorzio_carpegna](https://www.instagram.com/consorzio_carpegna) con contenuti dedicati. È prevista, inoltre, la partecipazione ad eventi di settore, il coinvolgimento di noti influencer che accompagneranno il consumatore nella realizzazione di ricette ad hoc raccontate tramite i canali social e molto altro ancora.

A PROPOSITO DI PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

Il Prosciutto di Carpegna DOP è un'eccellenza tutta italiana, frutto di 600 anni di storia e di un know how unico tramandato di generazione in generazione certificato DOP. Carpegna si trova tra Emilia-Romagna, Marche e Toscana nel Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello, nel cuore delle colline del Montefeltro in un territorio dove gli ingredienti principali sono l'aria pura e la natura incontaminata. La Denominazione d'Origine Protetta "Prosciutto di Carpegna DOP" è riservata solo al prosciutto crudo stagionato che risponde a rigide condizioni e requisiti, al fine di garantire l'elevata qualità del prodotto. Grazie ai rigidi standard di lavorazione che prevede la normativa, si ottiene il vero Prosciutto di Carpegna DOP, noto e apprezzato per il suo gusto delicato e fragrante, con un profumo penetrante dalle note aromatiche. La speciale salatura con sale marino ed il mix segreto di spezie, tra cui la paprika, donano al Prosciutto di Carpegna DOP un sapore straordinario, delicato al punto giusto e condito dal profumo inconfondibile delle note aromatiche.

A PROPOSITO DEI BENEFICIARI DELLA CAMPAGNA

Il Bureau national Interprofessionnel du Pruneau riunisce e rappresenta tutti i produttori francesi di pruneaux d'Agen ed i lavoratori della sua filiera. Il BIP fornisce anche un monitoraggio scientifico e tecnico al fine di promuovere la qualità del prodotto e sviluppare la sua immagine e reputazione in Francia e all'estero. Questa organizzazione è finanziata dai contributi volontari raccolti dagli attori coinvolti a monte e a valle del settore.

Il Consorzio Prosciutto di Carpegna è un'associazione italiana che si propone di preservare e controllare il processo di produzione del prosciutto crudo di Carpegna. Nato nel 2015, ha lo scopo di tutelare e valorizzare il Prosciutto di Carpegna DOP in termini di valori, caratteristiche, stagionatura e metodi di produzione che gli hanno permesso di ottenere la DOP (Denominazione di Origine Protetta) nel 1996.

L'APAQ-West è un'organizzazione della regione della Wallonia le cui principali missioni sono far conoscere l'agricoltura ed i prodotti locali, nonché valorizzare i lavoratori della filiera di produzione, il loro know-how e la qualità dei prodotti. Questo organismo appartiene al settore agroalimentare dal 2003 e il suo organo di supervisione è il ministero vallone dell'agricoltura.

Ufficio stampa campagna *L'eccellenza europea è una forma d'arte*
Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com