**LE ECCELLENZE EUROPEE PROTAGONISTE A GOLOSARIA MILANO**

*La campagna “L’eccellenza europea è una forma d’arte” parteciperà con i marchi di qualità europea, il Prosciutto di Carpegna DOP e una selezione di prodotti della Vallonia DOP e IGP, alla 17° edizione di Golosaria Milano dal 5 al 7 novembre.*

*Milano, 25 ottobre 2022*- La campagna di comunicazione “*L’eccellenza europea è una forma d’arte*” sbarca a **Golosaria Milano da sabato 5 a lunedì 7 novembre 2022 presso lo stand 38-39** nella sezione FOOD, presentando ai visitatori due dei partner del progetto: il Prosciutto di Carpegna DOP e una selezione di prodotti della Vallonia DOP e IGP.

Golosaria Milano è da sempre il polo di riferimento nel mondo del gusto in Italia, si dimostra infatti l’occasione perfetta per conoscere e incontrare produttori, vignaioli e ristoratori ma anche per discutere tendenze e idee. L’evento si terrà presso l'**Allianz MiCo- Fieramilanocity Gate 3** e sarà diviso in diverse aree tematiche dedicate alle varie categorie di prodotto.

Nello specifico, la campagna di comunicazione “*L’eccellenza europea è una forma d’arte*” sarà presente con uno stand di 18 metri quadrati dedicato all’aromatico **Prosciutto di Carpegna DOP** e ai **prodotti unici e originari della nota regione belga della Vallonia**. I visitatori avranno la possibilità di degustare l’esclusivo Prosciutto di Carpegna DOP, affettato al momento da un tagliatore esperto, ma anche di conoscere gli altri prodotti della campagna attraverso la brochure informativa.

Golosaria sarà quindi l’occasione perfetta per promuovere la conoscenza e l’impegno che stanno dietro a produzioni tipiche e uniche nel loro genere, come delle vere e proprie forme d’arte.

Ulteriori informazioni relative ai capolavori di gusto protagonisti della campagna, garantiti dai marchi di qualità dell'Unione Europea, sono disponibili al sito <https://it.eurofoodart.eu/>.

La Campagna di Comunicazione Europea “*L’eccellenza europea è una forma d’arte*”, volta a informare i consumatori e rafforzare la loro conoscenza sui marchi di qualità europea, accomuna 13 eccellenze certificate DOP e IGP provenienti da tre Paesi: il Prosciutto di Carpegna DOP, eccellenza tutta made in Italy, le Pruneaux d’Agen IGP, le note prugne provenienti dalla Francia, e undici prodotti DOP/IGP originari della Vallonia, regione del Belgio. Prodotti, questi, unici e speciali per il loro territorio d’origine, per la loro storia e tradizione produttiva oltre che per l’impegno di tutti coloro che da sempre lavorano per tramandare la passione, la cura e la dedizione per dei prodotti e sapori d’eccellenza. Scegliere un prodotto DOP o IGP vuol dire quindi scegliere un capolavoro di gusto autentico ed ineguagliabile.

**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-W** è un’organizzazione della regione della Vallonia 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