

## SalumiAmo GERMANIA: Prossima tappa Monaco

Dall'11 al 16 maggio i salumi italiani saranno protagonisti in 6 locali della città di Monaco di Baviera. La serata d'inaugurazione dell'11 maggio si terrà presso il locale dello chef Alfons Schuhbeck, insignito di vari riconoscimenti e presente in numerose trasmissioni televisive di cucina. Lo chef sarà affiancato dal Prof. Giovanni Ballarini, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina e grande conoscitore dei nostri sa-

lumi, dagli interventi istituzionali di Nicola Levoni, Presidente IVSI e Paolo Pesce, Dirigente ICE.

SalumiAmo, infine, arriverà a Berlino il 18 e 19 maggio per partecipare agli eventi organizzati dall'Ambasciata italiana a Berlino (Wine Gala e Serata in Ambasciata) e, successivamente, dal 25 al 31 maggio con la consueta settimana di degustazione nei locali di tendenza della prima città della Germania.

La Germania ha dimostrato di

conoscere e di apprezzare i salumi italiani e, per questo, è un mercato ancora più ricettivo ad attività promozionali ricercate come quella di SalumiAmo.

### Il seminario di Heidelberg

L'11 marzo, si è tenuto il seminario sui salumi italiani per una quarantina di allievi - di età compresa tra i 25 e 30 anni - già inseriti nel mondo professionale. Gli studenti della rinomata scuola professionale **Hotelfachschule di Heidelberg**, in cui si formano i cuochi e i futuri manager F&B, hanno seguito per oltre tre ore Massimo Spigaroli dimostrando molta attenzione e



grande interesse verso i nostri prodotti, giudicandoli molto buoni e particolarmente versatili in cucina.

### SalumiAmo Monaco 6 - 11 maggio 2009

#### Schuhbecks Orlando Keller

Evento di lancio - 11 maggio 2009

Platzl 4 - 80331 München

fon: +4989927929 -16, [www.schuhbeck.de](http://www.schuhbeck.de)

#### Brenners Operngrill

Maximilianstrasse 15 - 80539 München

fon: +498945228800, [www.brennergrill.de](http://www.brennergrill.de)

#### Bar Centrale

Ledererstrasse 23 - 80331 München

fon: +4989223762, [www.bar-centrale.com](http://www.bar-centrale.com)

#### Riva Schwabing

Feilitzschstraße 4 - 80802 München

fon: +4989309051808, [www.rivabar.com](http://www.rivabar.com)

#### Riva Bar

Im Tal, 44 - 80331 München

fon: +4989309051808, [www.rivabar.com](http://www.rivabar.com)

#### Cortiina

Ledererstrasse 8 - 80331 München

fon: +49892422490, [www.cortiina.com](http://www.cortiina.com)

#### Garibaldibar

Schellingstr. 60 - 80799 München

fon: +498935636111, [www.garibaldibar.de](http://www.garibaldibar.de)

**Le prossime date  
di SalumiAmo GERMANIA  
BERLINO: 18 - 31 maggio**

# Report del debutto di Amburgo

L'esordio ufficiale di SalumiA-mo Germania è avvenuto nell'elegante città di Amburgo. Il 20 aprile, infatti, SalumiA-mo ha esordito ufficialmente presso il locale Elbwerk, uno di quelli in cui si è poi svolta la settimana di degustazione dei salumi italiani. Molti i giornalisti presenti all'evento, intervenuti per degustare i salumi italiani e per conoscere meglio i dettagli dell'iniziativa SalumiA-mo Europa, promossa dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani in collaborazione e con il contributo dell'Istituto per il Commercio con l'Estero.

La serata di lancio del 20 aprile ha aperto la settimana di degustazione dei salumi italiani in 7 locali di Amburgo, posizionati in aree differenti della città - dalla zona chic dello shopping di lusso a quella vicina agli uffici del centro e frequentata dai professionisti, dal quartiere residenziale d'élite all'area trendy lungo il fiume - e selezionati per l'esclusività e per l'alto profilo della clientela. La comunicazione dell'iniziativa SalumiA-mo è stata affidata a una campagna radiofonica su Radio Hamburg, ad un annuncio pubblicitario sul



quotidiano *Hamburger Morgenpost* nell'inserto settimanale dedicato agli eventi in città, ai biglietti-invito distribuiti già nella settimana precedente e alla numerosa mailing list dei locali partecipanti all'iniziativa.

I locali hanno interpretato al meglio lo spirito dell'iniziativa di SalumiA-mo dando il giusto risalto al materiale informativo ricevuto - banner, brochure, inviti personalizzati e schede per la partecipazione ad un concorso in cui i clienti dei locali possono vincere un viaggio in Italia per due persone - e offrendo

ai loro clienti un raffinato piatto di salumi DOP e IGP. Protagonisti assoluti i salumi dei Consorzi che hanno affiancato IVSI nell'iniziativa di SalumiA-mo Germania: la Bresaola della Valtellina IGP, la Mortadella Bologna IGP, il Salame Cacciatore DOP e lo Speck dell'Alto Adige IGP.

I gestori e il personale dei locali che hanno aderito all'iniziativa hanno partecipato ad un minicorso, tenuto dallo chef Massimo Spigaroli, sulle caratteristiche dei nostri salumi, su come tagliare e presentare al meglio i prodotti della salumeria italiana.

