**LA NUOVA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE**

**DELLE CARNI BIANCHE EUROPEE SBARCA AL FOOD&SCIENCE FESTIVAL DI MANTOVA**

***Protagoniste dello show cooking, guidato da Sonia Peronaci previsto per il 3 ottobre alle ore 17:30, le carni bianche, frutto di una filiera 100% Made in Italy e garantita dall’Europa, sinonimo di standard elevati di qualità e sicurezza per i consumatori.***

Nel mese di luglio 2020 ha preso il via la nuova campagna promozionale europea che racconta gli alti standard del settore avicolo su benessere animale, sostenibilità, sicurezza alimentare e benefici nutrizionali**.** Con il claim “*Le nostre carni bianche. Pollo e tacchino di alta qualità, dai nostri territori con le garanzie dell’Europa”,* **l’obiettivo della campagna è rafforzare la fiducia dei consumatori sulla qualità delle carni bianche dell'UE.** La campagna si concentra sull'importanza degli **elevati standard UE, tra i più rigorosi al mondo,** che sono **garanzia di genuinità, qualità, attenzione massima al tema del benessere animale e sicurezza alimentare** **nella produzione di carni bianche.** Questa iniziativa vede riunite le 5 organizzazioni nazionali di rappresentanza delle filiere delle carni avicole di Italia, Francia, Germania, Polonia e Paesi Bassi e la loro associazione europea AVEC, con sede in Belgio.L’Italia è presente attraverso **Unaitalia****,** l’associazione di categoria che rappresenta oltre il 90% della filiera avicunicola nazionale.

**Le carni bianche europee protagoniste di FOOD&SCIENCE FESTIVAL di Mantova**

Un’importante occasione in cui ci sarà modo di scoprire da vicino questo prodotto d’eccezione sarà il **Food&Science Festival** che si terrà il **3 ottobre alle ore 17:30.** Ospite attesa sarà la **testimonial** della campagna di comunicazione italiana **Sonia Peronaci**, fondatrice di Giallozafferano.it e autrice di molti libri di cucina e produzioni televisive. La testimonial prenderà parte ad uno **show cooking**, nel quale preparerà una ricetta pensata ad hoc per tutta la famiglia, facile, veloce e all’insegna dell’anti-spreco. La preparazione della ricetta sarà commentata anche dalla dietista e blogger Sara Olivieri, sui social come @Iniziolunedi.

Per maggiori informazioni sulla campagna di comunicazione visitate il **nuovo sito web eu-poultry.eu**.

**Ufficio stampa campagna EU POULTRY**  
Sopexa Italia -Tel. 02.86.37.41 - [ufficiostampa@sopexa.com](mailto:ufficiostampa@sopexa.com)

Anna Barbon – [anna.barbon@sopexa.com](mailto:anna.barbon@sopexa.com) Beatrice Vianello – [beatrice.vianello@sopexa.com](mailto:beatrice.vianello@sopexa.com)