



Born to be together: Deutschland entdeckt lombardische Qualität mit Ascovilo und Grana Padano in den Top Italian Restaurants von Gambero Rosso

Zehn Premiere-Essen: Zehn der besten italienischen Restaurants in Deutschland bieten während fünf Wochen die lombardischen Delikatessen an.

Rom, Oktober 2023. In diesen Tagen beginnt die neue Roadshow der grossen Exzellenzen der lombardischen Tafelkultur. Im Rahmen des Projekts Born to be together starten Ascovilo, welches die lombardischen Konsortien zum Schutz und zur Förderung der DOC-, DOCG- und IGT-Weine sowie Grana Padano - der weltweit meistverzehrt DOP-Käse - vertritt, zusammen mit Gambero Rosso die Restaurants-Wochen Deutschland. Die drei Partner haben die besten italienischen Restaurants in Deutschland aus dem Führer Top Italian Restaurant von Gambero Rosso ausgewählt, um ein Menü zu kreieren, welches die vielen italienischen Köstlichkeiten auf dem Teller und im Glas am besten zum Ausdruck bringen.

Zehn ausgewählte Restaurants eröffnen mit einem Premiere-Abendessen die fünf Wochen der Begegnung mit der besten italienischen Wein- und Gastronomietradition. Jedes Menü, vom jeweiligen Küchenchef ausgearbeitet, möchte das Wissen und die Verbreitung des Grana Padano DOP (in Deutsch: g.U, geschützte Ursprungsbezeichnung) und der lombardischen Weine von Ascovilo unter den europäischen Verbrauchern weiter bekannt machen und fördern. Die reichhaltige und spannende Tour beginnt in Berlin gefolgt von Hamburg, Köln, Düsseldorf, München und Frankfurt. Sie endet im März 2024. Jede Premiere wird von den Kuratoren des Führers Top Italian Restaurants und den Weinexperten von Gambero Rosso geleitet. Überall wird ein Geschmackserlebnis und eine Bereicherung des Erbes der beliebtesten Traditionen der Welt der lombardischen Wein- und Gastronomie geboten.

«Es ist eine Ehre für uns von Gambero Rosso, Ascovilo und Grana Padano bei der Entdeckung der lombardischen Köstlichkeiten zu begleiten», erklärt der geschäftsführende Direktor, Luigi Salerno. «Gambero Rosso ist in seiner Rolle, die besten Produkte auszuwählen und die besten Marken der italienischen Küche zu unterstützen, der perfekte Partner, um diesen Zug zu fahren, der den reichen Korb mit Schätzen aus einer der wichtigsten italienischen Regionen auf den sorgfältigen und ausgereiften deutschen Markt bringt.»

«Deutschland ist der wichtigste Exportmarkt für die Weine aus der Lombardei und Grana Padano Käse. Deshalb wollten wir unbedingt zusammen mit Gambero Rosso das Projekt Born to be together starten. In einem internationalen Kontext, der aus geopolitischer Sicht nicht einfach ist, - die Daten der italienischen Weinexporte in die EU-Region bestätigen für die ersten sieben Monate dieses Jahres tendenzielle Rückgänge von neun Prozent - wird es immer notwendiger, den heimischen Markt zu stärken, der für unsere Produkte der europäische Markt ist, - in erster Linie der deutsche Markt - mit zwei strategischen Partnern wie Grana Padano und Gambero Rosso. Die Restaurants werden die Bekanntheit der DOCG-, DOC- und IGT-Weine aus der Lombardei fördern, kombiniert mit Gerichten, die von talentierten Köchen, die unsere wahren Botschafter des Geschmacks in Deutschland sind, speziell für diesen Anlass kreiert wurden», betonte Giovanna Prandini, Präsidentin von Ascovilo.

Weitere Infos:

<https://borntobetogther.eu/eventi/>



borntobetogther.eu



MIT MITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERT KAMPAGNE

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

