





# EINE BÜHNE DES GENUSSES IN BERN

In Bern verwandelt das Projekt «Cheers & Cheese to the EU» das Restaurant Da Carlo in eine Bühne der Aromen und der italienischen Tradition. Das exklusive Abendessen ist dem Grana Padano g.U. und dem Prosecco DOC gewidmet. Es bietet nicht nur die Gelegenheit, ein speziell für diesen Anlass zusammengestelltes Menü zu degustieren, sondern ist auch eine wahre Geschichte der Geselligkeit und Kreativität, in der jeder Gang und jedes Glas die Verbundenheit mit dem Territorium und der italienischen Identität zum Ausdruck bringt.

## Das Restaurant Da Carlo: zwischen Eleganz und Authentizität

Das Restaurant Da Carlo, eine Referenz für die italienische Küche in der Schweiz, ist bekannt für seine Fähigkeit, frische und hochwertige Zutaten mit traditionellen Techniken und einem herzlichen Service zu kombinieren. Das elegante und gemütliche Ambiente, kombiniert mit einem gastronomischen Angebot mit Liebe zum Detail, schafft den idealen Rahmen für exklusive Abende wie «Cheers & Cheese», bei denen das Geschmackserlebnis auch zu einem kulturellen und geselligen Erlebnis wird.

#### Das Menü des Abends: eine Reise durch Aromen und Texturen

Das Menü des Abends ist eine Reise zwischen Geschmack und Vielseitigkeit. Das Abendessen beginnt mit einem Glas Prosecco DOC Bottega «Il Vino dei Poeti Gold» Millesimato 2024, der zu allen Gerichten des Abends serviert wird. Es folgt ein Steinpilz-Salat mit geschmolzenem Grana Padano g.U. und Trüffeln. Er zeigt, wie ein DOP-Käse mit intensiven Aromen und Geschmacksnoten harmonieren kann. Das Kürbisrisotto mit knusprigem Salbei und Grana Padano g.U. zelebriert Süsse und Cremigkeit und unterstreicht die Harmonie zwischen Speisen und Wein. Als Hauptgericht wird ein elegantes Hirschfilet mit Grana Padano g.U. und einer Sauce aus schwarzen Johannisbeeren serviert. Ein Gericht, dessen Komplexität und Raffinesse die Vielseitigkeit dieser beiden italienischen Produkte bestätigen.















## Vielseitigkeit, Geselligkeit und Italianità

Dieses Abendessen ist nicht nur ein gastronomisches Erlebnis: Es ist der konkrete Beweis dafür, dass Grana Padano g.U. und Prosecco DOC perfekt dazu geeignet sind, jeden geselligen Moment zu einer unvergesslichen Erinnerung zu machen. Eine Gelegenheit, Italien durch seine berühmtesten Aromen kennenzulernen – eine Kombination aus Tradition, lokalen Produkten und innovativer Küche.

#### Über Cheers&Cheese:

Cheers&Cheese to EU ist ein dreijähriges (März 2024 bis Februar 2027) Informations- und Werbeprojekt, das von der Europäischen Union im Rahmen der Verordnung (EU) Nr. 1144/2014 kofinanziert und gemeinsam vom Consorzio Tutela Grana Padano g.U. und Next Generation Pro, einem Verband, der Prosecco DOC-Produzenten vereint, gefördert wird.

Ziel dieses Projekts ist es, die europäischen Verbraucher und Fachleute, insbesondere im Vereinigten Königreich und in der Schweiz, für das Logo der g.U. zu sensibilisieren und das Wissen über Grana Padano g.U. und Prosecco DOC auf den beiden Märkten zu verbessern. Bei diesen Erzeugnissen handelt es sich tatsächlich um qualitätszertifizierte Erzeugnisse, die authentisch sind und den höchsten Ausdruck ihres Ursprungslandes verleihen. Darüber hinaus sind sowohl die Erzeuger von Grana Padano als auch von Prosecco aktiv an den weltweiten Bemühungen beteiligt, die Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse nachhaltiger und umweltfreundlicher zu machen.

Website: www.cheersandcheese.eu

### Social Medias:

Instagram:

@cheersandcheese.ch

@granapadanode

@proseccodoc de

Facebook:

Cheers & Cheese CH

Prosecco DOC

Grana Padano

*Hashtags:* #EnjoyitsfromEurope #EUAgriPromo #CheersandCheesetoEU #gUWein #gUKäse #Qualität #Europa







