



CHEERS *and* CHEESE TO EU



UNE IMMERSION DANS LES SAVEURS ITALIENNES A MEYRIN

L'étape de Meyrin du projet « Cheers & Cheese to the EU » propose une expérience exclusive dédiée aux amateurs de gastronomie et d'œnologie : deux masterclass animées par Marzio Taccetti, expert en vin du Gambero Rosso, conçues pour explorer les possibilités d'accord entre le Grana Padano AOP et le Prosecco DOC. Une occasion de rencontrer les protagonistes du projet, d'approfondir les secrets de la filière et d'apprécier la qualité et l'authenticité des produits italiens les plus emblématiques.

Textures, affinages et types de Prosecco

Les participants auront l'occasion d'apprécier les différentes textures et caractéristiques sensorielles du Grana Padano AOP, de la délicatesse des affinages les plus jeunes (10/12 mois) à la structure et la complexité des affinages moyens (16/18 mois), jusqu'à la profondeur et au caractère marqué de la Riserva. En même temps, ils exploreront les différents types de Prosecco Doc, du Brut Nature, sec et vertical, à l'Extra Dry, plus moelleux, en passant par le fruité Rosé Brut, et découvriront comment les différents dosages influencent les arômes, l'acidité et l'harmonie de l'accord avec le fromage. Cette combinaison d'affinages de Grana Padano et de types de Prosecco offre une expérience de dégustation dynamique et complète, capable de révéler des accords surprenants et des harmonies sophistiquées.

Les masterclasses : un parcours sensoriel unique

La première masterclass conduira les participants à travers la rencontre entre le San Simone Prosecco Doc Brut Nature, le Ponte 1948 Prosecco Doc Rosé Brut et le Montelliana Prosecco Doc Extra Dry, accompagnés respectivement de Grana Padano affiné 10/12 mois, 16/18 mois et Riserva. La deuxième masterclass proposera un parcours similaire mais avec de légères variations : San Simone Prosecco Doc Brut Nature avec Grana Padano 10/12 mois, Villa Sandi Prosecco Doc Brut Il Fresco avec Grana Padano 16/18 mois, et Ponte 1948 Prosecco Doc Rosé Brut avec le Grana Padano Riserva.



Cofinancé par
l'Union européenne



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



CHEERS and CHEESE TO EU



Expérience sensorielle et lifestyle italien

Il ne s'agit pas seulement de déguster : c'est l'occasion d'approfondir la culture œnogastronomique italienne, de comprendre la philosophie de la production italienne et d'un art de vivre qui allie convivialité, créativité et tradition. Chaque verre et chaque dégustation racontent une histoire de territoire, de qualité et de passion, transportant les participants dans une expérience immersive entre goût et culture italienne.

Qu'est-ce que Cheers&Cheese :

Cheers&Cheese to EU est un projet d'information et de promotion triennal (mars 2024 – février 2027) cofinancé par l'Union européenne dans le cadre du Règlement (UE) No 1144/2014 et promu conjointement par Consorzio Tutela Grana Padano AOP et Next Generation Pro, une association qui réunit les producteurs de Prosecco DOC.

L'objectif de ce projet est de sensibiliser les consommateurs et les professionnels européens au logo de l'AOP, en particulier au Royaume-Uni et en Suisse, ainsi que d'améliorer la connaissance de l'AOP Grana Padano et du Prosecco DOC sur ces deux marchés. Ces produits sont en effet des produits certifiés de qualité, expression authentique et maximale de leur terre d'origine. En outre, les producteurs de Grana Padano et de Prosecco participent activement à l'effort mondial visant à rendre les produits agroalimentaires plus durables et plus respectueux de l'environnement.

Site internet : www.cheersandcheese.eu

Réseaux sociaux :

Instagram :

@cheersandcheese.ch

@granapadanoaop

@proseccodoc

Facebook :

Cheers & Cheese CH

Prosecco DOC

Grana Padano

Hashtags : #EnjoyitsfromEurope #EUAgriPromo #CheersandCheesetoEU #VinAOP #FromageAOP #Qualité #Europe



Cofinancé par
l'Union européenne



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.