



CHEERS and CHEESE TO EU



Cheers & Cheese to the EU: erste Etappe in Zürich

Die Geschmacksreise von «Cheers & Cheese to the EU» startet in Zürich mit einer exklusiven Veranstaltung im Restaurant Luigia. Zwei Masterclasses und ein erstklassiges Abendessen für Gäste, die italienische Qualität und Tradition suchen und entdecken möchten. Journalisten, Influencer und Liebhaber haben die Möglichkeit, die Protagonisten des Projekts — Grana Padano g.U. und Prosecco DOC — in Begleitung einiger Vertreter der beiden Konsortien näher kennenzulernen. Das Abendessen wird von Marzio Taccetti, Weinexperte von Gambero Rosso, begleitet. Mario Taccetti nimmt die Gäste mit auf eine Reise, die Genuss und Wissen verbindet und es ihnen ermöglicht, die Vielseitigkeit der Produkte und die Harmonie ihrer Kombinationen zu genießen.

Das Menü des Abends bietet eine Reise durch verschiedene Reifegrade und unverwechselbare Aromen. Den Auftakt bildet ein Sformato di zucchini, verfeinert mit einem 18 Monate gereiftem Grana Padano g.U. und abgerundet mit einem delikaten Minze- und Basilikumöl. Ein verlockender Auftakt, der mit einem Prosecco DOC Extra Dry 2024 von Anna Spinato kombiniert wird. Weiter geht es mit Fettuccine Alfredo, verfeinert mit 24 Monate gereiftem Grana Padano g.U. Riserva begleitet von einem Prosecco DOC Biologico Brut 2024 von Anna Spinato — eine Kombination, die die Intensität und Komplexität des Käses hervorhebt. Den süßen Abschluss des Abends bildet eine Panna Cotta mit 18 Monate gereiftem Grana Padano g.U., serviert mit einer leichten Kaffeesauce, die für ein überraschendes und raffiniertes Finale sorgt und Süsse und Würze in einem einzigen Geschmack vereint.

Masterclass: Drei Reifegrade von Grana Padano und drei Prosecco im Vergleich

Die beiden Masterclasses bieten einen tieferen Einblick in das Projekt «Cheers & Cheese to the EU» und seine wichtigsten Produkte. Unter der Leitung von Marzio Taccetti, Koordinator des Weinführers «Vini d'Italia» von Gambero Rosso, erkunden die Teilnehmer die Welt von Grana Padano g.U. und



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



CHEERS *and* CHEESE TO EU



Prosecco DOC im Rahmen einer Sinnesreise, die darauf ausgelegt ist, die geschmacklichen und aromatischen Unterschiede aufgrund der Reifung und die verschiedenen Arten von Schaumwein.

Während der ersten Masterclass verkosten und vergleichen die Besucher den Villa Sandi Prosecco DOC Brut Il Fresco, kombiniert mit 10/12 Monate gereiftem Grana Padano g.U., den Ponte 1948 Prosecco DOC Rosé Brut, kombiniert mit 16/18 Monate gereiftem Grana Padano g.U., und schließlich den Montelliana Prosecco DOC Extra Dry, begleitet von Grana Padano g.U. Riserva. Es wird aufgezeigt, wie die Entwicklung des Käses mit den aromatischen Eigenschaften jedes einzelnen Prosecco im Dialog steht.

In der zweiten Masterclass entdecken die Teilnehmer den Kontrast zwischen San Simone Prosecco DOC Brut Nature mit 10/12 Monate gereiftem Grana Padano g.U., den Villa Sandi Prosecco DOC Brut Il Fresco mit 16/18 Monaten gereiftem Grana Padano g.U. und den Montelliana Prosecco DOC Extra Dry mit Grana Padano g.U. Riserva. Damit wird ein Verkostungserlebnis abgeschlossen, das die Vielseitigkeit und Komplexität der beiden Protagonisten des Projekts hervorhebt.

Die beiden Masterclasses bieten eine einzigartige Gelegenheit, Grana Padano g.U. und Prosecco DOC näher kennenzulernen, ihre Nuancen zu verstehen und die Verbindung zum Terroir zu vertiefen.

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



PROSECCO DOC
ITALIAN GRANA



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



CHEERS *and* CHEESE TO 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



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.