



CHEERS *and* CHEESE TO EU



GRANA PADANO G.U. UND PROSECCO DOC DAS ERFOLGSDUO KEHRT IN DIE SCHWEIZ ZURÜCK

Zwei Ikonen der Gastronomie und des Weines sind zurück in der Schweiz. Nach dem Erfolg des ersten Jahres startet «Cheers & Cheese to the EU» erneut das dreijährige Projekt, das von der Europäischen Union unterstützt und vom Konsortium zum Schutz und Förderung des Grana Padano zusammen mit Next Generation Pro, dem Verein der Prosecco DOC-Produzenten, organisiert wird. Die Initiative wurde ins Leben gerufen, um die Qualität und Authentizität zweier Spitzenprodukte zu vermitteln, die die Geschichte der europäischen Küche geprägt haben: Grana Padano g.U. und Prosecco DOC.

Die Tour führt zu einigen der lebhaftesten italienischen Restaurants der Schweiz: Da Carlo in Bern, Luigia in Zürich und Meyrin, Positano in Zürich, Ristorante Italia in Biel und Osteria San Gallo in St. Gallen. Ein Kalender mit exklusiven Abendessen, geführten Verkostungen und Meisterclasses für Journalisten, Influencer und Liebhaber, die die Gelegenheit haben werden, die perfekte Harmonie zwischen diesen beiden Spezialitäten aus erster Hand zu entdecken.

Das Projekt wird mit den «Restaurant Weeks» fortgesetzt. Zwei Wochen lang bieten diese Restaurants ihren Gästen spezielle Menüs an, die von diesen Produkten inspiriert sind. Eine einzigartige Gelegenheit, zwei renommierte Spitzenprodukte zu probieren.

Eine Reise zwischen Genuss und Wissen

Mit «Cheers & Cheese to the EU» wird die Schweiz zu einem privilegierten Schauplatz, um die Begegnung zwischen Grana Padano g.U. und Prosecco DOC zu erzählen. Nicht nur Gourmetabende, sondern echte Momente des Dialogs und der Entdeckung, mit Verkostungen, Abendessen und Meisterclasses unter der Leitung von Marzio Taccetti, redaktioneller Koordinator des Weinführers «Vini d'Italia» von Gambero Rosso. Ziel ist es, der Öffentlichkeit den Wert dieser beiden Produkte näherzubringen, die eine Garantie für Rückverfolgbarkeit, Authentizität und Respekt vor der Tradition darstellen.



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



Grana Padano g.U.: eine tausendjährige Geschichte

Der Grana Padano g.U. ist im Laufe der Zeit zu einem Symbol für die Verbindung zwischen Lebensmitteln und ihrem Herkunftsgebiet geworden. Er wurde vor fast tausend Jahren von den Zisterziensermönchen der Abtei von Chiaravalle geschaffen und hat es geschafft, über die Jahrhunderte zu überdauern und dabei seine authentische Seele zu bewahren, die aus wenigen Zutaten und einer Produktionsspezifikation sicherstellt, das von Generation zu Generation weitergegebene Wissen zu bewahren.

Heute ist er der weltweit am meisten konsumierte Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.). Im letzten Jahr wurden über 5 Millionen Laibe davon produziert. Er stellt ein echtes gemeinsames Erbe der italienischen Agrar- und Ernährungskultur dar. Seine Lieferkette vereint Viehzüchter, Käsehersteller und Reifereien, mit einer sozialen und wirtschaftlichen Bedeutung, die weit über das Endprodukt hinausgeht.

Der Grana Padano ist weit mehr als nur eine italienische Spezialität, sondern auch ein Lebensmittel für jedermann. Von Natur aus laktosefrei, reich an hochwertigen Proteinen und Mineralstoffen wie Kalzium und Phosphor. Er ist ideal für Sportler und alle, die Geschmack und Wohlbefinden in einem einzigen Lebensmittel suchen. Die verschiedenen Reifezeiten von 9 bis über 24 Monaten bieten eine Bandbreite an Aromen, die von süß bis würzig reichen. Dadurch spielt der Grana Padano sowohl in der heimischen Küche als auch in der Haute Cuisine eine wichtige Rolle.

Prosecco DOC: Der Wein, der von seiner Herkunft erzählt

Der Prosecco DOC stammt aus einem genau abgegrenzten Gebiet, das neun Provinzen zwischen Venetien und Friaul-Julisch Venetien umfasst. Die Basistraube Glera ist eine alte Sorte, die sich durch ihre Frische und die fruchtigen Aromen mit typischen Noten von grünem Apfel, Birne und weissen Blüten auszeichnet.

Die Produktionsvorschriften legen nicht nur das Anbaugebiet genau fest, sondern auch die verschiedenen Arten und Dosierungsstufen, die diese italienischen Schaumweine auszeichnen. Von der trockenen und vertikalen Version Brut Nature über den weicheren Extra Dry bis hin zum Dry, der sich ideal zu Gebäck oder Obst eignet. Jeder Stil entspricht unterschiedlichen Konsummomenten, behält aber die Frische und Unmittelbarkeit bei, die die Glera auszeichnen.

Dazu kommen die Varianten Frizzante und Tranquillo, die die bäuerliche Tradition repräsentieren sowie die immer beliebter werdenden Rosé-Versionen, die aus der Verbindung mit dem Pinot Nero



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



entstanden sind, der in Rot ausgebaut wird. Ein breites Sortiment, das sich sowohl für den täglichen Genuss als auch für gehobene gastronomische Anlässe eignet, was durch den weltweiten Erfolg des Prosecco DOC bestätigt wird.

Die Konsortien für den Schutz: Hüter der Authentizität

Hinter diesem Projekt stehen zwei Konsortien, deren Aufgabe es ist, einzigartige Produkte zu schützen und zu fördern.

Das 1954 gegründete Konsortium zum Schutz und Förderung des Grana Padano g.U. überwacht die Einhaltung der Produktionsvorschriften, bekämpft Nachahmungen und fördert weltweit die Kultur eines Käses, dessen Wurzeln über ein Jahrtausend Geschichte zurückreichen. Es ist ein Garant für Qualität und ein Bezugspunkt für die gesamte italienische Milch- und Käseindustrie.

Der Verein Next Generation Pro hingegen wurde 2023 gegründet und hat sich zum Ziel gesetzt, die internationale Entwicklung der Bezeichnung Prosecco zu unterstützen und gleichzeitig die Einhaltung der Produktionsvorschriften und den Schutz des Markennamens zu gewährleisten. Ein Projekt, das Tradition und Innovation wertschätzt und nachhaltige Produktionspraktiken fördert.

Zu seinen Unterstützern gehört auch das Konsortium Prosecco DOC, das offizieller Partner ist und dank seines ständigen Engagements für die Förderung der Qualität, den Schutz der Herkunft und die Verbreitung einer verantwortungsvollen und weltweit anerkannten Produktionskultur einen wichtigen Beitrag zur Wahrung der Authentizität und zum kollektiven Schutz des Prosecco DOC leistet.

Beide verkörpern die Mission, Spitzenprodukte zu schützen, ihre Hersteller zu unterstützen und den Verbrauchern nicht nur ein Produkt, sondern ein Erbe aus Geschichte, Arbeit und Tradition zu vermitteln.



PROSECCO DOC
ITALIAN GEMO



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



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



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.