



CHEERS and CHEESE TO EU



GRANA PADANO AOP ET PROSECCO DOC LE DUO GAGNANT REVIENT EN SUISSE

Deux icônes de la gastronomie et du vin sont de retour en Suisse. Après le succès de la première année, « Cheers & Cheese to the EU » relance son projet triennal, soutenu par l'Union européenne et organisé par le Consortium pour la protection et la promotion du Grana Padano en collaboration avec Next Generation Pro, l'association des producteurs de Prosecco DOC. L'initiative a été lancée afin de promouvoir la qualité et l'authenticité de deux produits d'excellence qui ont marqué l'histoire de la cuisine européenne : le Grana Padano AOP et le Prosecco AOC.

La tournée fera étape dans certains des restaurants italiens les plus animés de Suisse : Da Carlo à Berne, Luigia à Zurich et Meyrin, Positano à Zurich, Ristorante Italia à Bienne et Osteria San Gallo à Saint-Gall. Un calendrier de dîners exclusifs, de dégustations guidées et de masterclasses pour les journalistes, les influenceurs et les amateurs, qui auront l'occasion de découvrir par eux-mêmes l'harmonie parfaite entre ces deux spécialités.

Le projet se poursuivra avec les « Restaurant Weeks ». Pendant deux semaines, ces restaurants proposeront à leurs clients des menus spéciaux inspirés de ces produits. Une occasion unique de déguster deux produits d'excellence renommés.

Un voyage entre plaisir et savoir

Avec « Cheers & Cheese to the EU », la Suisse devient un lieu privilégié pour raconter la rencontre entre le Grana Padano AOP et le Prosecco DOC. Il ne s'agit pas seulement de soirées gastronomiques, mais de véritables moments de dialogue et de découverte, avec des dégustations, des dîners et des masterclasses animés par Marzio Taccetti, coordinateur éditorial du guide des vins « Vini d'Italia » de Gambero Rosso. L'objectif est de faire connaître au public la valeur de ces deux produits, garants de traçabilité, d'authenticité et de respect de la tradition.

Grana Padano AOP : une histoire millénaire

Au fil du temps, le Grana Padano AOP est devenu un symbole du lien entre les aliments et leur territoire d'origine. Créé il y a près d'un millénaire par les moines cisterciens de l'abbaye de Chiaravalle, il a traversé les siècles en conservant son âme authentique, grâce à quelques ingrédients et à un cahier des charges qui garantit la transmission du savoir-faire de génération en génération.



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



Aujourd'hui, c'est le fromage à appellation d'origine protégée (AOP) le plus consommé au monde. L'année dernière, plus de 5 millions de meules ont été produites. Il représente un véritable patrimoine commun de la culture agricole et alimentaire italienne. Sa chaîne d'approvisionnement rassemble des éleveurs, des fromagers et des affineurs, avec une importance sociale et économique qui va bien au-delà du produit final.

Le Grana Padano est bien plus qu'une simple spécialité italienne, c'est aussi un aliment pour tous. Naturellement sans lactose, riche en protéines de haute qualité et en minéraux tels que le calcium et le phosphore, il est idéal pour les sportifs et tous ceux qui recherchent le goût et le bien-être dans un seul aliment. Les différentes durées d'affinage, de 9 à plus de 24 mois, offrent une gamme d'arômes allant du sucré au piquant. Le Grana Padano joue ainsi un rôle important tant dans la cuisine familiale que dans la haute cuisine.

Prosecco DOC : le vin qui raconte ses origines

Le Prosecco DOC provient d'une zone clairement délimitée qui comprend neuf provinces entre la Vénétie et le Frioul-Vénétie Julienne. Le cépage de base, le Glera, est un cépage ancien qui se caractérise par sa fraîcheur et ses arômes fruités avec des notes typiques de pomme verte, de poire et de fleurs blanches.

Les règles de production définissent non seulement la zone de culture, mais aussi les différents types et niveaux de dosage qui caractérisent ces vins mousseux italiens. De la version sèche et verticale Brut Nature à l'Extra Dry plus doux, en passant par le Dry, idéal pour accompagner les pâtisseries ou les fruits. Chaque style correspond à différents moments de consommation, mais conserve la fraîcheur et l'immédiateté qui caractérisent le Glera.

À cela s'ajoutent les variantes Frizzante et Tranquillo, qui représentent la tradition paysanne, ainsi que les versions rosées, de plus en plus populaires, issues de l'association avec le Pinot Nero, vinifié en rouge. Une large gamme qui convient aussi bien à la consommation quotidienne qu'aux occasions gastronomiques raffinées, comme en témoigne le succès mondial du Prosecco DOC.

Les consortiums de protection : gardiens de l'authenticité

Derrière ce projet se cachent deux consortiums dont la mission est de protéger et de promouvoir des produits uniques. Fondé en 1954, le Consortium pour la protection et la promotion du Grana Padano AOP veille au respect des règles de production, lutte contre les contrefaçons et promeut dans le monde entier la culture d'un fromage dont les origines remontent à plus d'un millénaire. Il est garant de qualité et une référence pour l'ensemble de l'industrie laitière et fromagère italienne. L'association Next Generation Pro, quant à elle, a été fondée en 2023 et s'est fixé pour



Cofinancé par
l'Union européenne





CHEERS *and* CHEESE TO EU



objectif de soutenir le développement international de l'appellation Prosecco tout en garantissant le respect des règles de production et la protection de la marque. Un projet qui valorise la tradition et l'innovation et encourage les pratiques de production durables.

Parmi ses soutiens figure également le Consortium Prosecco DOC, partenaire officiel qui, grâce à son engagement constant en faveur de la promotion de la qualité, de la protection de l'origine et de la diffusion d'une culture de production responsable et reconnue dans le monde entier, apporte une contribution importante à la préservation de l'authenticité et à la protection collective du Prosecco DOC.

Tous deux incarnent la mission de protéger les produits d'excellence, de soutenir leurs producteurs et de transmettre aux consommateurs non seulement un produit, mais aussi un héritage d'histoire, de travail et de tradition.

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.