



CHEERS *and* CHEESE TO EU



Noël entre bulles et fromage :

Grana Padano AOP et Prosecco DOC à table

En décembre, l'air est imprégné des parfums de Noël, des lumières chaudes et des tables dressées, et à cette période, le Grana Padano AOP et le Prosecco DOC peuvent devenir les protagonistes des fêtes les plus attendues de l'année. De l'apéritif au dessert, ces produits d'excellence peuvent être associés et réinterprétés pour faire de nos dîners et moments conviviaux une expérience au goût inoubliable.

Grana Padano AOP : un classique qui sait surprendre

Le Grana Padano AOP n'est pas seulement un fromage de table, mais un ingrédient précieux en cuisine, capable de surprendre par sa polyvalence. La raison? Sa personnalité qui change avec le temps: dans les affinages plus jeunes - de 9 à 14 mois, son goût est délicat, parfait pour les crèmes onctueuses, les sauces et pour lier un risotto en le rendant irrésistiblement crémeux. À partir de 16 mois (et plus), le Grana Padano acquiert un caractère plus plein et aromatique, avec une texture plus sèche et friable qui se prête à l'assaisonnement des salades, à la finition des carpaccios ou à l'ajout d'une touche prononcée à des plats simples. Enfin, le Grana Padano Riserva, affiné pendant plus de 20 mois, offre un bouquet intense et complexe, avec cette granulosité et cette présence de cristaux typiques qui le rendent parfait à déguster en copeaux, peut-être accompagné de fruits secs, de miel ou de confitures.



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*



Il peut enrichir un risotto et le rendre plus crémeux, agrémenter des salades ou des plats grâce à sa texture friable, ou être servi en copeaux délicats accompagné de fruits secs et de confitures. Une idée pour une entrée de Noël élégante et simple ? Essayez des petits paniers de pâte feuilletée fourrés à la crème de Grana Padano affiné 9 mois et aux noix. Faites chauffer de la crème fraîche et ajoutez-y du Grana Padano râpé, ou préparez une béchamel classique enrichie de fromage : un geste raffiné qui séduira à coup sûr tous vos convives.

Prosecco DOC : les bulles de la légèreté

Le Prosecco DOC accompagne chaque toast avec sa fraîcheur et son arôme. Ses notes fruitées et florales le rendent idéal aussi bien pour les apéritifs informels que pour les accords gastronomiques. C'est un monde aux multiples facettes, composé de types qui changent de rythme et d'intensité, mais avec la même matrice de légèreté. Certains préfèrent les versions Brut, plus sèches et tendues, d'autres aiment l'équilibre moelleux de l'Extra Dry, et d'autres encore choisissent la rondeur douce du Dry; sans oublier la version Rosé, aux notes de petits fruits rouges, qui allie le caractère typique du Glera à une touche de parfums de Pinot Noir. Une famille vivante, capable de s'adapter à différents moments, goûts et styles.



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*



Associé au Grana Padano AOP, le résultat est étonnamment harmonieux : la saveur du fromage rencontre la vivacité des bulles, créant un équilibre parfait. Pour une touche créative, vous pouvez servir des croquettes de Grana Padano - préparées avec un affinage de plus de 9 mois pour obtenir un cœur plus moelleux, ou de plus de 16 mois si vous souhaitez une note plus intense - accompagnées d'une réduction de Prosecco DOC. Il suffit de faire réduire le vin dans une poêle – en choisissant un Brut pour un résultat plus net et vertical ou un Extra Dry pour une rondeur plus douce, avec un échalote légèrement sautée, puis de compléter avec un peu de crème. Un amuse-bouche raffiné, capable de séduire autant les yeux que le palais.

Idées et recettes de Noël

Accords gourmands et recettes. Mais même un simple risotto déglacé au Prosecco DOC et agrémenté d'une généreuse quantité de Grana Padano AOP 16 mois devient un plat délicat et parfumé, tandis que des tranches de pain grillé tartinées de crème de Grana Padano de plus de 16 mois, de poires caramélisées et d'un filet de miel se transforment en canapés de Noël, à accompagner d'un verre de Prosecco DOC Extra Dry.

Même les desserts peuvent surprendre : un semifreddo au mascarpone avec des copeaux de Grana Padano de 9 mois et des amandes croquantes se marie parfaitement avec un Prosecco DOC Dry, tout comme un cheesecake enrichi par les saveurs savoureuses et agréables du Grana Padano. Une combinaison de saveurs qui permet de jouer avec les contrastes et les textures, faisant de chaque plat un petit moment de fête.



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



Polyvalence et convivialité

Le Grana Padano AOP et le Prosecco DOC sont bien plus que de simples ingrédients : ce sont des outils pour créer de la convivialité. Des premiers toasts aux plats principaux, en passant par les petites dégustations finales, leur présence stimule la créativité en cuisine et illumine la magie de la table. Choisir ces deux protagonistes, c'est célébrer la tradition italienne avec légèreté, élégance et une touche de joie culinaire, mais même seuls ou à deux, ils constituent un cadeau à apporter sur les tables de Noël, car ils sont parfaits pour ouvrir, accompagner ou clôturer un dîner ou un déjeuner.



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



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



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.