



CHEERS *and* CHEESE TO EU



Cheers & Cheese to the EU:

Wenn Bezeichnungen zu Geschichten werden

Ein Glas Prosecco DOC und eine Scheibe Grana Padano g.U.: zwei ikonische Produkte, die zusammen viel mehr als nur eine einfache Kombination sind. „Cheers & Cheese to EU“ entstand aus der gemeinsamen Idee zweier Konsortien mit starker Identität, um der europäischen Öffentlichkeit den Wert von zertifizierter Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit in einer zugänglichen, aber präzisen Sprache zu vermitteln.

Das Projekt zielt darauf ab, das Bewusstsein für die Bezeichnungen g.U. und DOC zu stärken und die Arbeit der Produzenten sowie ihre tiefe Verbundenheit mit den Herkunftsgebieten aufzuwerten. Eine Reihe von Veranstaltungen, Verkostungen, Abendessen und Meisterkursen, die die Werbung in eine gemeinsame Geschichte verwandeln, die gastronomische Kultur und Information miteinander verbindet.



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.



CHEERS *and* CHEESE TO EU



Prosecco DOC: ein zeitgemäßer Trinkstil

„Cheers & Cheese to EU“ fügt sich nahtlos in die globale Strategie zur Aufwertung der Bezeichnung Prosecco DOC ein, die Territorium, Gastronomie, Nachhaltigkeit und italienischen Lebensstil miteinander verbindet. Und die Schweiz, ein reifer Markt, der sensibel für Themen wie Rückverfolgbarkeit und zertifizierte Qualität ist, stellte einen idealen Rahmen und eine ideale Etappe für diesen Ansatz dar.

Im Mittelpunkt steht dabei die Verlagerung des Fokus vom einzelnen Produkt auf das System, das es ermöglicht.

„Der Wert der Bezeichnung kommt zum Ausdruck, wenn der Verbraucher versteht, was hinter einer Flasche steckt: Region, Produktionsvorschriften, Lieferkette und Verantwortung“, betont das Konsortium Prosecco DOC, Mitglied von Next Generation Pro.

In diesem Zusammenhang verstärkt die Kombination mit Grana Padano g.U. die Botschaft der Ursprungsbezeichnung als Garantie für Authentizität und Vielseitigkeit: Prosecco DOC ist nicht nur ein Aperitifwein, sondern der Protagonist eines kompletten gastronomischen Erlebnisses. Veranstaltungen und Verkostungen werden so zu Instrumenten, um Identität, Stile und Konsumgelegenheiten zu vermitteln und Prosecco als Wein für das ganze Essen zu präsentieren, der mit verschiedenen Küchen und Kulturen in Dialog treten kann.

Zu den wichtigsten Botschaften gehören: die Authentizität einer präzisen Produktionsvorschrift, zertifizierte Qualität entlang der gesamten Lieferkette, eine Kultur des Geschmacks und ein konkretes Engagement für ökologische und soziale Nachhaltigkeit.

„Den Prosecco DOC als Wein für jede Mahlzeit zu beschreiben bedeutet, die Vorstellung des gelegentlichen Konsums zu überwinden und einen zeitgemäßen Trinkstil vorzuschlagen, der mit verschiedenen Küchen und Kulturen in Dialog treten kann.“





CHEERS *and* CHEESE TO EU



Grana Padano g.U.: territoriale Identität und globale Vision

Für Grana Padano g.U. ist die Verbindung zwischen Lebensmitteln und Territorium von zentraler Bedeutung. Der Käse, der aus der landwirtschaftlichen Tradition der Poebene hervorgegangen ist, ist Ausdruck einer streng kontrollierten Lieferkette und eines Wissens, das seine Wurzeln in der Geschichte hat. Die Kommunikation des Konsortiums verbindet Tradition und Aktualität, von der Erzählung der Ursprünge bis zum Schutz vor Italian Sounding.

„Die Stärke von Grana Padano g.U. liegt in seinen Produktionsvorschriften und in der täglichen Arbeit einer Lieferkette, die Tradition, Qualität und territoriale Identität bewahrt“, betont Renato Zaghini, Präsident des Konsortiums Grana Padano.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Grana Padano g.U. ein vollwertiges Lebensmittel, reich an Kalzium und biologisch hochwertigen Proteinen, leicht verdaulich und von Natur aus laktosefrei, geeignet für alle Altersgruppen und verschiedene Lebensstile. Die verschiedenen Reifegrade bieten eine Vielzahl von sensorischen Erlebnissen: von den jüngsten, delikaten und vielseitigen Käsesorten bis hin zum Riserva, einem intensiven und lang anhaltenden Käse, der sich auch ideal zu Sekt eignet.

Auf den internationalen Märkten bleibt die Herausforderung, die Verbraucher korrekt zu informieren und Fälschungen und unzulässige Bezeichnungen zu bekämpfen. Projekte wie „Cheers & Cheese to EU“ werden daher zu grundlegenden Instrumenten der Aufklärung, ergänzt durch digitale Kommunikation und den rechtlichen Schutz der g.U.-Marke.

„Es ist von grundlegender Bedeutung, den Verbraucher über die Bedeutung der g.U. aufzuklären, insbesondere auf den internationalen Märkten, wo der Schutz der Herkunft nicht nur einen wirtschaftlichen, sondern auch einen kulturellen Wert darstellt“, betont Zaghini.

Nachhaltigkeit ist auch für Grana Padano ein wichtiger Pfeiler: Umweltbilanzen, Forschungs- und Innovationsprojekte zielen darauf ab, die Auswirkungen der Lieferkette zu reduzieren, ohne das Produkt zu verfälschen. Innovation bedeutet für eine DOP, Prozesse, Rückverfolgbarkeit und Verpackung zu verbessern und dabei die Tradition zu bewahren.





CHEERS *and* CHEESE TO *EU*



Ein Blick in die Zukunft

„Cheers & Cheese to EU“ erzählt von zwei Spitzenprodukten, die zwar unterschiedlich sind, aber gemeinsame Werte teilen: Herkunft, zertifizierte Qualität, Nachhaltigkeit und internationale Ausrichtung. Ein Projekt, das zeigt, dass geschützte Ursprungsbezeichnungen nicht nur Siegel sind, sondern lebendige Instrumente, um mit den Verbrauchern in Dialog zu treten und eine bewusste, zeitgemäße und authentische Geschmackskultur aufzubauen.



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.



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 GEMO



Kofinanziert von der
Europäischen Union

