



**« Taste The Alps », ou la promotion gourmande de la Valtellina**  
*Un programme établi sur trois ans, présenté par « Valtellina Che Gusto ! » et co-financé par la Commission Européenne, qui a pour objectif la promotion des produits AOP et IGP de la région italienne de la Valtellina*



Paris le 3 octobre 2018 – Etabli sur trois ans (2018-2021), **Taste The Alps** est un projet promotionnel piloté par « **Valtellina Che Gusto !** », le département agro-alimentaire de qualité du territoire italien de la **Valtellina** (*Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina*). Le projet a pour but de développer la visibilité et faire connaître les **produits issus de la Valtellina**, bénéficiant des **labels de qualité européens AOP et IGP**.

### **Un territoire pluriel, au cœur des Alpes italiennes**

Le territoire italien de la **Valtellina**, situé en Italie du Nord et limitrophe de la Suisse, espère attirer davantage de Français, grâce à une **offre montagne en version douce et cosy**, conjuguée à un **terroir** et une **identité** mis en valeur via une offre de produits typiques de la région, labellisés AOP et IGP.

Situé à 2 heures de route au nord de **Milan** et proche du **Lac de Côme**, au sud du canton suisse de Grigioni, le territoire de la **Valtellina** s'étend d'est en ouest sur 120km et sur 65km du nord au sud. Formée par la **vallée de Adda** (de Bormio jusqu'au lac de Côme), la Valtellina dévoile **78 villes et villages**, et mêle des paysages de montagne, vallées et pics allant jusqu'à 4 000m (Pizzo Bernina). Des **vignobles en terrasse**, **4 stations thermales**, **500 églises et palais** des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles composent également le territoire.

Les visiteurs peuvent ici pratiquer de nombreuses activités en **hiver** (ski, marche nordique, chien de traîneau, conduite sur glace, motoneige, etc.) comme en **été** (escalade, ascension des glaciers, canyoning, tyrolienne, parapente, vélo et VTT, etc.). Plusieurs événements sportifs (courses de vélo, trail, etc.) ont lieu tout au long de l'année.

Des **itinéraires œno-gastronomiques** permettent de découvrir la région, notamment les caves et domaines viticoles, pour une découverte des vins rouges de la Valtellina.

### **Des produits ambassadeurs de la région, reconnus par les labels de qualité UE**

La région présente une **cuisine caractéristique du nord de l'Italie**, réalisée à base de plusieurs produits issus de cette région.

Véritable vitrine gourmande sur la Valtellina, cette offre de produit participe à l'identité du territoire. Gage d'une qualité optimale, les produits fabriqués dans la Valtellina ont obtenu les labels de qualité européens AOP (Appellation d'Origine Protégée) IGP (Indication Géographique Protégée) : la **Bresaola della Valtellina IGP**, les **fromages AOP Bitto et Valtellina Casera**, la **mela** (pommes) **de la Valtellina**

**IGP**, les pâtes **Pizzoccheri della Valtellina IGP** et les **vins rouges de la Valtellina DOC / DOP** (Valtellina Superiore DOCG/AOP, Sforzato di Valtellina DOCG/AOP et Alpi Retiche IGP).

**Taste The Alps** a un double objectif, avec d'une part, la mise en lumière des **origines alpines** des produits concernés et d'autre part le renforcement de la visibilité et de la reconnaissance des **labels de qualité de l'Union Européenne** – particulièrement des produits d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et d'Indication d'Origine Protégée (IGP) – auprès des consommateurs.

> *L'AOP concerne des produits alimentaires réalisés localement (100% du processus de production), à base d'ingrédients locaux, grâce à des savoir-faire caractéristiques de la zone géographique.*

> *L'IGP désigne des produits alimentaires dont la qualité et les caractéristiques sont inhérents à une zone géographique dans laquelle a lieu au moins une phase du processus de production.*

### Une présence au SIAL 2018, le salon du « food business » en France

**La Bresaola della Valtellina IGP** (viande de bœuf salée et assaisonnée, consommée crue), les pâtes **Pizzoccheri della Valtellina IGP** (pâtes à base de farine de sarrasin et farine de blé), les **fromages AOP Bitto et Valtellina Casera**, la **Mela (pomme) de la Valtellina IGP** et les **vins de la Valtellina DOC / DOP** seront mis en avant par Taste The Alps sur le marché français cette année, notamment à l'occasion du **SIAL**, grand-messe du secteur alimentaire en France.

**Taste The Alps** sera présent au SIAL du 21 au 25 octobre 2018 à Paris (Paris Nord Villepinte) – Stand 6B152. Le stand de Taste The Alps présentera tous les produits AOP et IGP de la région.

Présent sur le salon, **Mattia Giacomelli**, chef à l'hôtel Crimea de Chiavenna, proposera un show-cooking avec les produits ambassadeurs de la Valtellina.

Pour plus d'informations : <http://tastethealps.eu/fr/> - [Facebook](#) - [Instagram](#)

Lien vers une sélection de photos : <https://bit.ly/2Q88ZxH>

---

**A propos de Taste The Alps** | Taste The Alps est un programme co-fondé par l'Union Européenne et établi sur trois ans, qui a pour but de promouvoir les produits d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) et d'Indication Géographique Protégée (IGP), issus du territoire de la Valtellina. Le projet a été présenté par l'organisation « Valtellina Che Gusto » mettant en avant les produits AOP et IGP : la [Bresaola della Valtellina IGP](#), les fromages [Bitto et Valtellina Casera DOP](#), les [vins](#) de la Valtellina AOP et IGP, la [mela de la Valtellina IGP](#) (pommes) et les pâtes [Pizzoccheri della Valtellina IGP](#).

<http://tastethealps.eu/fr/> - [Facebook](#) - [Instagram](#)

Pour plus d'informations :

**Taste the Alps c/o GroupExpression**

**Contact presse** : Géraldine Charollais – [geraldine@groupexpression.fr](mailto:geraldine@groupexpression.fr) – Tel. 01 58 01 01 30



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
AGRICULTURAL TRADITIONS

