



„Taste The Alps“ auf der FRUIT LOGISTICA 2019 in Berlin



Auf der diesjährigen FRUIT LOGISTICA Berlin können (Fach-)Besucher dank des Projektes „Taste the Alps“ einzigartige, von der EU Kommission geförderte Qualitätsprodukte aus Valtellina (Italien) in Halle 4.2, am Stand C-07 mit allen Sinnen erleben.



DIESE KAMPAGNE WURDE
MIT UNTERSTÜTZUNG DER
EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERT

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG
LANDWIRTSCHAFTLICHER TRADITIONEN

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Valtellina/Berlin, den 30. Januar 2019: Taste The Alps präsentiert in diesem Jahr einmalige, regionale Produkte aus Valtellina (Veltlin) auf der Fachmesse FRUIT LOGISTICA Berlin. Das Projekt wurde 2017 ins Leben gerufen und aus über 50 italienischen Anträgen ausgewählt, um Fördermittel der Europäischen Kommission zu erhalten. Die Initiative zielt zum einen darauf ab, den Produkten aus Valtellina eine größere Anerkennung und Bekanntheit zu erlangen und zum anderen den Wert der auf europäischer Ebene anerkannten Herkunftsbezeichnungen g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und g.g.A. (geschützte geografische Angabe) zu erhöhen. Das Projekt Taste The Alps umfasst von Mitte 2018 bis Mitte 2021 einen drei-Jahres-Plan, bei dem 2019 der Fokus auf dem deutschen Markt liegt.

Valtellina – idyllische Natur und ideale klimatische Bedingungen für höchste Qualität

Das Tal der Adda „Valtellina“ erstreckt sich in Norditalien von der Lombardei, über Bormio bis hin zum Comer See, direkt entlang der Grenze zur Schweiz. Die günstige geografische Lage und die optimalen klimatischen Verhältnisse ermöglichen es, in dieser Region besonders hochwertige Produkte anzubauen und herzustellen. Die überlieferten Rezepturen und das Prozedere haben sich seit Jahrhunderten bewährt und werden gemäß der alten Tradition gepflegt. Mit besonderer Leidenschaft widmen sich die lokalen Hersteller den einmaligen Schmankerln der Region.

Regionale Produkte aus lokaler Herstellung: pfiffig-rustikale Alpenküche als Erfolgsrezept!

Zum kulinarischen Repertoire des Veltlins gehören unter anderem der Bresaola della Valtellina g.g.A., ein luftgetrockneter Rinderschinken aus Valtellina, die Käsesorten Bitto g.U. und Valtellina Casera g.U., sowie die geschmackvollen (Äpfel) Mela di Valtellina g.g.A. Ebenso ist die Region für die herzhaften Pizzoccheri della Valtellina g.g.A., eine Teigwarenart aus Buchweizen- und Weizenmehl, sowie regionstypische Rotweine (Valtellina Superiore u.G., Sfursat di Valtellina g.g.A.) bekannt. Die geförderten g. U.- und g. g. A.-Produkte sind nicht nur lecker und natürlich, sondern sind auch Mittel für den Schutz und die Bewahrung der Berggebiete, aus denen sie stammen. Die Landwirtschaft in den Bergen dient der Beibehaltung des natürlichen Gleichgewichts und der hydrogeologischen Struktur des Gebiets. Gleichzeitig wahrt sie das Erbe an althergebrachten traditionellen Fähigkeiten und



DIESE KAMPAGNE WURDE
MIT UNTERSTÜTZUNG DER
EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERT

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG
LANDWIRTSCHAFTLICHER TRADITIONEN

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





den kulturellen Reichtum, die noch immer Tragpfeiler der Identität und der Werte der lokalen Berggemeinschaft sind.

Frische Äpfel aus Valtellina – nicht nur geschmacklich eine runde Sache

Die Produktion der "Mele di Valtellina g.g.A." ist zwar quantitativ begrenzt, aber qualitativ ausgezeichnet und umweltfreundlich, garantiert durch das europäische Gütezeichen "GGA". Die Bergluft im Herzen der Alpen verleiht dieser Frucht einen einzigartigen Geschmack und Duft. Die Äpfel wachsen und reifen auf natürliche Weise. Valtellina ist dank der geografischen Lage, der Breite, der Hanglage, den klimatischen Bedingungen und dem täglichen Temperaturbereich ein optimales Anbaugelände. Der "Stark Delicious" in intensivem, leuchtendem Rot ist knackig und sehr aromatisch; der "Golden Delicious", gelb mit rosa Facetten und zeichnet sich durch seinen süßen und aromatischen Geschmack aus. „Wir sind stolz darauf, unsere qualitativ hochwertigen, heimischen Produkte in diesem Jahr auf der FRUIT LOGISTICA Berlin präsentieren zu dürfen.“, freut sich Marco Chiapparini von Valtellina Che GUSTO Distretto Agroalimentare. „Ebenso sind wir stolz darauf, dass unsere Initiative „Taste the Alps“ von der EU-Kommission gefördert wird. Dadurch erlangen unsere Produkte aus Valtellina eine größere Anerkennung und Bekanntheit. Zum anderen wird dadurch der Wert, der auf europäischer Ebene anerkannten Herkunftsbezeichnungen g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und g.g.A. (geschützte geografische Angabe) signifikant erhöht.“

----- ENDE -----



DIESE KAMPAGNE WURDE
MIT UNTERSTÜTZUNG DER
EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERT

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG
LANDWIRTSCHAFTLICHER TRADITIONEN

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Über die Herkunftsbezeichnungen:

G.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) bezeichnet die Herstellung eines Lebensmittels, das in all seinen Phasen in einer bestimmten Region produziert wurde und von dessen anerkannten Fähigkeiten und lokalen Zutaten profitierte. g.g.A. (geschützte geografische Angabe) kennzeichnet im Gegenzug ein Produkt, dessen Qualität und Merkmale eng mit einem bestimmten Ort oder einer bestimmten Region verbunden sind, in der mindestens eine Stufe der Erzeugung, Verarbeitung oder Verarbeitung stattfindet.

Beide Bezeichnungen sind von der Europäischen Union anerkannt und unterstreichen die Bedeutung des Anbaus und des Ursprungsgebiets der Produkte, da sie die Qualität und die Besonderheiten in Bezug auf Geschmack und Tradition beeinflussen. Darüber hinaus leiten die Bezeichnungen den Verbraucher bei der Wahl eines informierten Kaufs des Produkts, das in jeder Phase seiner Herstellung überprüft wurde.



Über die Taste the Alps:

Das Projekt Taste The Alps wurde 2017 ins Leben gerufen. Mit mehr als 50 Förderanträgen aus Italien wurden nur drei als förderfähig angesehen und erhielten somit Zugang zu Fördermitteln. „Taste The Alps“ will in Zusammenarbeit mit den Konsortien zum Schutz und zur Valorisierung der Alpen die Exzellenz Valtellinas in Italien, Frankreich und Deutschland durch eine Vielzahl von Initiativen fördern. Geplant ist unter anderem die Teilnahme an großen Messen, Veranstaltungen, Kochshows, Lebensmittel- und Weinveranstaltungen, um sich so den Fachleuten und Verbrauchern vorzustellen.

Weitere Informationen: www.tastethealps.eu

Pressekontakt:

KPRN Network

Jennifer Sylvia Krznaric

Hamburger Allee 45

60486 Frankfurt am Main

Tel.: +49 (69) 71 91 36 23

Fax: +49 (69) 71 91 36 51

E-Mail: krznaric.jennifer@kprn.de

www.kprn.de



DIESE KAMPAGNE WURDE
MIT UNTERSTÜTZUNG DER
EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERT

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG
LANDWIRTSCHAFTLICHER TRADITIONEN

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

