



Taste The Alps

Taste The Alps ist ein dreijähriges Projekt des Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina („Valtellina Che Gusto“), das von der Europäischen Kommission kofinanziert wird, um das Bewusstsein und die Wertschätzung der Verbraucher für die Qualitätsprodukte der Europäischen Union zu stärken.

Valtellina, der 13. November 2018: **Taste The Alps** 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 mehr Anerkennung zu verleihen 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. In Zusammenarbeit mit den Konsortien zum Schutz und zur Valorisierung der Alpen werden in Italien, Frankreich und Deutschland eine Vielzahl an Aktivitäten geplant. Unter anderem umfasst dies die Teilnahme an den wichtigsten Fachmessen des Agrar-, Lebensmittel- und Weinsektors und die Organisation von eigenen Veranstaltungen und Koch-Shows mit Unternehmen, Medien und Verbrauchern sowie die Darstellung in den sozialen Medien und der Presse.

Das Tal der Adda „Valtellina“ erstreckt sich in Norditalien in der Lombardei von Bormio bis zum Comer See, entlang der Schweizergrenze und umfasst unter anderem folgende Produkte: Bresaola della Valtellina g.g.A., ein luftgetrockneter Rinderschinken aus Valtellina, die Käsesorten Bitto g.U. und Valtellina Casera g.U., die Äpfel „Mela della Valtellina“ g.g.A., die Pizzoccheri della Valtellina



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





g.g.A., eine Teigwarenart aus Buchweizen- und Weizenmehl sowie die dort produzierten Rotweine wie der Valtellina Superiore u.G., der Sfursat di Valtellina g.g.A. und der Alpi Retiche g.g.A.

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 immateriellen Fähigkeiten und den kulturellen Reichtum, der noch immer Tragpfeiler der Identität und Werte der lokalen Berggemeinschaft ist.

Weitere Informationen finden Sie unter: tastethealps.eu

Über die Herkunftsbezeichnungen g.U. und g.g.A:



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.

Pressekontakt:

KPRN Network
 Miriam Ernst
 Hamburger Allee 45
 60486 Frankfurt am Main
 Tel.: +49 (69) 71 91 36 75
 Fax: +49 (69) 71 91 36 51
 E-Mail: ernst.miriam@kprn.de
www.kprn.de



CAMPAIGN FINANCED
 WITH AID FROM
 EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
 CAMPAIGNS THAT PROMOTE
 AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
 IT'S FROM
 EUROPE

