



La stampa tedesca alla scoperta dei prodotti DOP e IGP del territorio valtellinese

Grazie al progetto Taste The Alps, blogger e giornalisti di alcune tra le principali testate tedesche potranno partecipare martedì 10 settembre a uno show cooking e scoprire le eccellenze enogastronomiche valtellinesi

Sondrio, 04/09/2019 – Una serata alla scoperta della Valtellina e delle sue prelibatezze per la stampa tedesca; una full immersion enogastronomica, organizzata nell’ambito di Taste The Alps, progetto finanziato dall’Unione Europea e volto alla promozione dei prodotti DOP e IGP della Valtellina, accompagnerà blogger e giornalisti di alcune tra le principali testate tedesche lifestyle e food alla scoperta delle eccellenze DOP ed IGP del territorio.

Bresaola della Valtellina IGP, Bitto DOP e Valtellina Casera DOP e Mele di Valtellina IGP: sono questi i prodotti di cui giornalisti e blogger potranno conoscere la storia e degustare. Le mani sapienti di Mattia Giacomelli, giovane ed eclettico chef del ristorante hotel Crimea a Chiavenna, prepareranno gustosi aperitivi finger food e dolci. Inoltre, gli ospiti avranno l’occasione di assistere a uno show cooking dello chef sulla preparazione di uno dei piatti tipici della tradizione valtellinese: i **Pizzoccheri della Valtellina IGP**. I partecipanti potranno poi continuare il loro percorso enogastronomico assaporando i **Vini di Valtellina DOP e IGP**, in particolare il Valtellina Superiore e lo Sforzato di Valtellina, che verranno presentati dal sommelier Marco Chiapparini.

Accompagnare blogger e giornalisti alla scoperta di questi prodotti, nonché strumenti di **salvaguardia e valorizzazione** dei territori di origine, significa far conoscere il meglio della tradizione enogastronomica valtellinese. Queste eccellenze nascono nel cuore delle Alpi e vengono tutelati da marchi europei di origine che ne assicurano la qualità, garantendo le caratteristiche uniche del prodotto e del processo di produzione. Il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) designa in tutte le sue fasi, la produzione di un alimento in una data regione, grazie ad abilità riconosciute ed ingredienti locali le cui caratteristiche sono legate all’origine geografica; mentre il marchio IGP (indicazione Geografica Protetta) identifica un prodotto la cui qualità e caratteristica è strettamente legata ad un dato luogo o regione in cui si svolge almeno una fase di produzione, trasformazione o lavorazione.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS





Per ulteriori informazioni: tastethealps.eu

Taste The Alps - Il programma triennale Taste the Alps cofinanziato dall'Unione Europea è finalizzato a promuovere tutti i prodotti a denominazione di Origine Protetta (DOP) ed Indicazione Geografica Protetta (IGP) del territorio valtellinese in Italia, Germania e Francia. Il progetto è stato presentato dal Distretto agroalimentare di qualità della Valtellina che prende il nome di "Valtellina che Gusto" e cura la tutela dei prodotti tipici come: la Bresaola della Valtellina IGP (<http://www.bresaolavaltellina.it/>), il Bitto e Valtellina Casera DOP (<http://www.ctcb.it/>), i Vini DOC e DOCG (<http://www.vinidivaltellina.it/>), le Mele di Valtellina IGP (<http://www.valtellinachegusto.eu/it/mele>) ed i Pizzoccheri della Valtellina IGP (<http://www.pizzoccheridellavaltellina.eu/>), attraverso eventi e campagne informative dal 2018 al 2021.

Contatti Stampa

Eva Barri – Mail: eva.barri@prgoup.it - Tel: 348 3318502



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

