UN VIAGGIO ESTIVO TRA LE ECCELLENZE DOP:
IDEE PER UN PIC NIC ALLA SCOPERTA DEI SAPORI AUTENTICI DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARE EUROPEO

Con l'arrivo della bella stagione, le gite fuori porta e i pic-nic diventano l'occasione perfetta per godere delle bellezze naturali e delle eccellenze gastronomiche del territorio. In queste uscite, non c'è nulla di meglio che portare con sé dei prodotti DOP europei, garanzia di qualità e autenticità. Iniziando il viaggio nelle splendide zone del Lago di Garda, i **Vini Garda DOC** emergono come alleati ideali per ogni momento di convivialità, distinguendosi per freschezza e mineralità. Questi vini, frutto di un clima ideale e di una sapiente tradizione vitivinicola, offrono un'esperienza gustativa armonica, perfetta per un brindisi in riva al lago. Proseguendo il nostro percorso verso l'Oltrepò Pavese, il **Salame di Varzi DOP** si rivela come un simbolo di tradizione e gusto. Con le sue origini antiche e dense di storia e il sapore intenso, la lunga stagionatura resa ottimale dal microclima dell' Alto Oltrepò Pavese e l'equilibrio di una ricetta affinata nel corso dei secoli che prevede l'utilizzo, per disciplinare, anche delle parti nobili del suino (come la coscia, la spalla e il filetto), il salame valorizza ogni boccone di un pic-nic in campagna. Attraversando le colline del Piemonte, si incontra il **Prosciutto Crudo di Cuneo DOP**, che incarna la fusione tra tradizione e qualità territoriale. La sua dolcezza e morbidezza sono il frutto di una selezione accurata delle carni e di antiche tecniche di stagionatura, offrendo una pausa gustativa raffinata durante ogni escursione estiva. Il viaggio culmina sull'Altopiano di Montasio, dove il **Formaggio Montasio DOP** attende di deliziare il palato. Un formaggio che sa coniugare la bontà a virtù di autenticità, naturalità e sostenibilità; sono infatti l'ambiente, la materia prima, la lavorazione e l'artigianalità che determinano l'unicità del Montasio che nelle sue diverse tipologie e stagionature - dal fresco al più maturo – sa offrire una combinazione armoniosa di profumi, sapori e valori nutritivi che arrivano direttamente sulle nostre tavole.
Questi prodotti non solo arricchiscono i nostri pic-nic con sapori autentici ma tessono insieme un itinerario gastronomico che celebra i paesaggi e i prodotti certificati dai marchi di qualità europea, gli stessi che sono promossi anche dal progetto ***"Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo"***. Nato dalla collaborazione tra i Consorzi Garda DOC, Salame di Varzi DOP, Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e Formaggio Montasio DOP e cofinanziato dall'Unione Europea, questa campagna infatti non solo riflette un impegno verso l'eccellenza dei prodotti con denominazione di origine protetta ma mira anche a diffondere e valorizzare il patrimonio agroalimentare distintivo dell'Europa. La durata dell'iniziativa è di tre anni e prevede l'attuazione di strategie personalizzate focalizzate sui mercati di Italia, Germania e Austria. Il progetto prevede la realizzazione di un'ampia gamma di iniziative studiate per promuovere l'apprezzamento e il riconoscimento delle eccellenze DOP europee.
Ecco, dunque, che scegliere prodotti con denominazione di origine protetta anche per le gite fuori porta e i pic-nic di questa stagione estiva significa fare una scelta di qualità capace di valorizzare ancor di più ogni momento di condivisione e piacere.

Per maggiori informazioni sul progetto: ufficiostampa@sopexa.com

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.