UN NATALE NEL NOME DELLE “ECCELLENZE DOP: UN SAVOIR-FAIRE TUTTO EUROPEO"

Scopri i sapori autentici delle festività attraverso le eccellenze gastronomiche a marchio europeo

Le festività natalizie si avvicinano, portando con sé un rinnovato interesse per i sapori autentici e le tradizioni culinarie che definiscono il patrimonio agroalimentare europeo. In questo contesto, il progetto "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo" si propone di valorizzare i prodotti certificati DOP, ambasciatori della più alta qualità e tradizione, ideali per arricchire le tavole durante le celebrazioni festive.
I grandi protagonisti sono il Salame di Varzi Dop, il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop, il Formaggio Montasio Dop e i Vini Garda Doc, simboli dell'eccellenza che raccontano storie di territori, di tradizioni e di comunità. Questi marchi distintivi, sostenuti da rigorose normative dell'Unione Europea, non solo tutelano la genuinità e l'autenticità dei prodotti ma rappresentano anche un faro di qualità e affidabilità per i consumatori.

Il Salame di Varzi DOP è una gemma della gastronomia lombarda, noto per la sua affascinante storia che si intreccia con la cultura e le tradizioni locali. Questo prodotto si distingue per la sua raffinata combinazione di carni suine selezionate, tagliate con macchinari che riproducono l'antica arte del “taglio a coltello” (si usa una macinatura “grossa”), e sapientemente condite con pepe nero in grani e un infuso di aglio in vino rosso. La sua stagionatura oggi avviene per lo più nelle celle dei salumifici aderenti alla DOP che riproducono il microclima delle cantine naturali di una volta garantendo quel controllo e garanzia di salubrità richieste dalle normative attuali, beneficiando comunque dell'umidità dell'aria e il microclima dell'Oltrepò Pavese che permettono di sviluppare quell’insieme di sapori che rendono il prodotto unico ed inconfondibile. Il **Prosciutto Crudo di Cuneo DOP** è celebrato per la sua eccezionale dolcezza e la texture vellutata. L'ambiente unico del territorio, protetto dalle Alpi e arricchito dalle correnti fresche che scendono dalle montagne, facilita una stagionatura lenta e naturale che intensifica il suo sapore delicato. Il suo metodo di produzione, che segue rigorosi standard tradizionali, garantisce un prosciutto di qualità superlativa, che rispecchia l'armonia tra natura e savoir-faire artigianale. Infine, il **Formaggio Montasio DOP,** un simbolo di qualità, sapienza e autenticità la cui produzione abbraccia tutto il Friuli Venezia Giulia e parte del Veneto Orientale. Oggi, come allora, il formaggio Montasio Dop è fedele alle sue radici e alla sua storia centenaria, prodotto con metodi semplici e naturali: latte fresco non pastorizzato, caglio e sale, lasciati agire nel tempo, senza aggiunta di altro. Il connubio di tradizione e genuinità dà vita a un formaggio dal carattere unico, “armonico ed equilibrato”, perfetto da gustare in qualsiasi momento della giornata e ideale sia in cucina che a tavola. Con il passare del tempo, il Montasio evolve e acquisisce sfumature di sapore e consistenza che lo rendono ancora più prezioso. Dalle note fresche del Montasio giovane, al carattere deciso e sapido che emerge dopo dieci mesi di stagionatura, il formaggio diventa una sinfonia di profumi e sapori sempre più intensi. La sua pasta, inizialmente morbida, si compatta con il tempo, diventando friabile e granulosa, ideale per essere gustata in scaglie o grattugiata.

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.

In perfetta armonia con queste prelibatezze, i **Vini bianchi della DOC Garda** rappresentano l'espressione di un clima mediterraneo che dona ai vini varietali più rinomati e diffusi della denominazione, tra cui Pinot Grigio e Garganega, una spontanea complessità floreale e sapori morbidi, in perfetto equilibrio con la ricchezza dei sapori dei salumi e dei formaggi DOP. Questi vini sono la "forza espressiva" del Lago di Garda, che ricordiamo si è formato a seguito di glaciazioni millenarie, che hanno sagomato una orografia collinare molto ampia coltivata a vigneto e che da oltre un secolo produce vini famosi in tutto il mondo. La loro vivacità e complessità aromatica non solo complementano le intensità del Salame di Varzi e del Prosciutto Crudo di Cuneo, ma elevano anche le sottili note del Formaggio Montasio, creando un equilibrio gustativo che celebra l'eccellenza della tradizione enogastronomica europea.

Questi prodotti non solo celebrano la diversità e la ricchezza del patrimonio agroalimentare europeo, ma sono anche protagonisti di storie di terra, tradizione e passione. Attraverso la loro qualità, contribuiranno a creare momenti di condivisione e gioia durante le festività natalizie.
Il progetto "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo", cofinanziato dall'Unione Europea, si impegna a promuovere e tutelare questi prodotti, garantendo non solo il piacere del palato, ma anche la conservazione di un'eredità culturale preziosa.

Per maggiori informazioni sul progetto: ***ufficiostampa@hopscotchgroupe.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.