Cofinanziato dall'Unione Europea

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Comunicato stampa

LE ECCELLENZE DOP PROTAGONISTE DELLA NUOVA STAGIONE DI "IN CUCINA CON SONIA"

Da oggi e fino ad inizio luglio, i vini Garda Doc assieme al Salame di Varzi DOP, il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Formaggio Montasio DOP saranno i protagonisti della nuova stagione del format televisivo "In Cucina con Sonia", giunto alla sua 7ª edizione su LA7d e condotto dalla carismatica Sonia Peronaci, figura di spicco del panorama culinario italiano.

«*Siamo entusiasti di partecipare a questa iniziativa che celebra il savoir-faire europeo. La collaborazione con "In Cucina con Sonia" rappresenta una straordinaria opportunità per valorizzare i vini Garda DOC e, insieme agli altri consorzi coinvolti, celebrarne la qualità e l'autenticità. Attraverso la scoperta delle eccellenze locali e degli abbinamenti unici, il pubblico potrà avvicinarsi non solo alla ricchezza dei nostri vini, ma anche all'esperienza completa che il Garda ha da offrire, fatta di paesaggi mozzafiato, cultura e ospitalità*.» ha dichiarato Paolo Fiorini, Presidente del Consorzio Garda Doc.

Le prime 10 ricette saranno trasmesse durante la programmazione estiva, mentre le ultime 4 saranno proposte nella stagione invernale, a partire da ottobre 2025. L'iniziativa si inserisce nel più ampio progetto europeo "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo", cofinanziato dall'Unione Europea, che mira a rafforzare la conoscenza e la competitività di quattro prodotti DOP simbolo del saper fare europeo: i Vini Garda DOC, il Salame di Varzi DOP, il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Formaggio Montasio DOP.

Questa edizione porterà in scena 14 ricette esclusive, pensate per valorizzare i prodotti DOP protagonisti della campagna. Sonia Peronaci, con la sua esperienza e passione, guiderà gli spettatori attraverso realizzazioni che esaltano i sapori autentici delle eccellenze italiane e li inviterà a scoprire abbinamenti inediti e sorprendenti.

Tra le creazioni culinarie che illumineranno la stagione estiva, spiccano i gnocchetti agli spinaci arricchiti con Salame di Varzi, gorgonzola e funghi, sublimati dall'abbinamento con il Pinot Grigio. La fantasia continua con i mini tacos di frico, croccanti e colorati, che accolgono le verdure croccanti, il Salame di Varzi e il Montasio, anch'essi accompagnati dal Pinot Grigio. Per gli amanti dei sapori dolci e salati, la mini cheesecake con mousse al Montasio e un coulis di frutti rossi si presenta come un piacere raffinato da gustare insieme al Chardonnay. A queste si aggiungono le cipolle al forno con crema di patate e briciole di salame di Varzi abbinate allo Chardonnay. Il filetto di maiale con crema al Montasio e asparagi, un piatto dal carattere deciso, trova il suo equilibrio grazie al Chardonnay, mentre le frittelle dolci con Montasio, uvetta e pinoli si rivelano sorprendenti con il Pinot Grigio.

Il progetto "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo" proseguirà con nuove azioni strategiche tra cui, si prevede lo svolgimento di attività promozionali nei punti vendita della GDO italiana, e ulteriori viaggi studio sul territorio, volti a coinvolgere esperti e appassionati. La collaborazione con una produzione di così alto livello come "In Cucina con Sonia" si conferma uno degli strumenti chiave per garantire la continuità del racconto delle eccellenze DOP coinvolte.

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.

prosciutto
Crudo di Cuneo
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE