Cofinanziato dall'Unione Europea

ENJOY IT'S FROM EUROPE

EUCHRONICLES – ECCELLENZE DOP: UN SAVOIR-FAIRE TUTTO EUROPEO

Nel segno dell'eccellenza europea: le attività di giugno di Garda DOC e Montasio DOP raccontano territorio, qualità e cultura del gusto

Con l'arrivo dell'estate, stagione che più di ogni altra favorisce l'incontro tra viaggiatori, territori e produzioni d'eccellenza, il progetto europeo ***Euchronicles – Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo*** è stato protagonista di due importanti iniziative dedicate alla valorizzazione delle produzioni DOP presso la stampa nazionale e internazionale. Nel corso del mese di giugno si sono svolti il press tour *Garda Wine Stories 2026*, promosso dal Consorzio Garda DOC, e l'educational tour dedicato al *Montasio DOP*, organizzato dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio: due appuntamenti di rilievo che hanno permesso a giornalisti e opinion leader di vivere in prima persona l'autenticità dei territori, incontrare i protagonisti delle filiere e approfondire quel patrimonio di tradizioni, competenze e qualità che rende uniche le eccellenze DOP europee.

Due appuntamenti complementari che hanno permesso a giornalisti e content creator di approfondire da vicino il valore delle produzioni certificate europee, attraverso esperienze immersive capaci di raccontare non solo i prodotti, ma anche i territori, le persone e il patrimonio culturale che ne costituiscono l'identità.

Dal 3 al 5 giugno il Lago di Garda è stato teatro della nuova edizione di **Garda Wine Stories**, il format ideato dal Consorzio Garda DOC per consolidare il dialogo con la stampa di settore e approfondire le prospettive future della denominazione. Al centro dell'iniziativa il convegno tecnico ospitato presso la Dogana Veneta di Lazise, dedicato ai nuovi trend di consumo e alle strategie di crescita sui mercati internazionali, con particolare attenzione ai vini low alcohol e alle evoluzioni della domanda globale.

Accanto ai momenti di approfondimento, il programma ha valorizzato il forte legame tra vino e territorio attraverso degustazioni, incontri con le aziende della denominazione e una masterclass

innovativa dedicata alla percezione sensoriale, confermando Garda DOC come una realtà dinamica e orientata al futuro.

A poche settimane di distanza, il racconto delle eccellenze DOP è proseguito in Friuli-Venezia Giulia con il press tour dedicato al **Montasio DOP**, che il 22 e 23 giugno ha accompagnato i partecipanti alla scoperta di una delle produzioni casearie più rappresentative dell'arco alpino orientale.

L'iniziativa ha preso il via a Udine con un momento formativo dedicato alla storia, alle caratteristiche distintive e al sistema di tutela del formaggio Montasio DOP. A seguire, i partecipanti hanno visitato un caseificio, con l'opportunità di osservare da vicino le diverse fasi della lavorazione e approfondire gli aspetti legati alla filiera produttiva. Il percorso si è concluso con una degustazione guidata delle varie stagionature del Montasio DOP e con un momento conviviale dedicato alla valorizzazione delle tradizioni gastronomiche del territorio.

I due appuntamenti hanno rappresentato un'importante occasione di confronto tra operatori dell'informazione e consorzi di tutela, contribuendo a rafforzare la conoscenza delle denominazioni europee presso i media specializzati e a promuovere i valori di qualità, autenticità, sostenibilità.

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.