



Taste The Alps

Taste the Alps ist ein dreijähriges Projekt, das von "Valtellina che Gusto!" gefördert und von der EU mit 1,5 Millionen Euro kofinanziert wird. Ziel ist es, den Wert der Bergwaren, g.U. und g.g.A. des Gebietes Valtellina zu steigern.

Die Bresaola della Valtellina g.A.



Authentizität und Tradition, gepaart mit günstigem Klima sind die wichtigsten Geheimnisse, die die **Bresaola della Valtellina** g.A. auszeichnen. Ein feines und raffiniertes Wurstwarenprodukt, das aus den besten Teilen des Oberschenkels der Kuh hergestellt wird. Die alten Produktionsrituale, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, sind im Laufe der Jahre in zertifizierte Regeln umgewandelt wurden, die von lokalen Produzenten gewissenhaft eingehalten werden.

Die **Bresaola della Valtellina** ist fettarm, reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralsalzen. In der Küche ist sie ideal für einen schnellen und leichten Snack, aber gleichzeitig ist sie eine Zutat, die von den Köchen gerne zur Zubereitung fantasievoller Kombinationen und raffinierter Gerichte verwendet wird.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.bresaolavaltellina.it



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Die Pizzoccheri della Valtellina g.g.A.



Die **Pizzoccheri della Valtellina**, ein traditionelles bäuerliches Gericht, das mit einfachen, vom Land angebotenen Zutaten zubereitet wird, sind zum wahren gastronomischen Symbol Valtellinas geworden. Pizzoccheri sind trockene oder frische Nudeln in verschiedenen Formen: Bandnudeln, die abgeflacht oder umhüllt sind, oder Gnocchetti, mit seiner charakteristischen Konkavität. Die Hauptbestandteile des bekanntesten Gerichtes der Valtelliner Küche werden durch das Mischen von Buchweizenmehl mit Hartweizen und Wasser gewonnen, was es ermöglicht, eine leckere und einzigartige Pasta zu erhalten. Nach dem Kochen in Salzwasser werden die **Pizzoccheri della Valtellina** g.g.A. in der Regel mit Kartoffeln und Kohl oder Spinat und gewürzt mit Butter und Käse serviert. Das alte Rezept wird von der Accademia del Pizzocchero von Teglio i Valtellina aufbewahrt, wo dieses Gericht historisch gesehen dank des umfangreichen Buchweizenanbaus im Jahr 1600 geboren wurde.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.pizzoccheridellavaltellina.eu



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Bitto g.U. und Valtellina Casera g.U.



Valtellina blickt auf eine jahrhundertealte Käsetradition zurück, die die Typizität und Authentizität seiner Käse bis heute bewahrt hat: Valtellina Casera g.g.A. und Bitto g.g.A. Letzterer, dessen Ursprünge auf die Kelten zurückgehen, wird in der Sommersaison auf Hochweiden produziert: ein Rohmilchkäse, der die Düfte der Bergweiden enthält. Die Reifung von Bitto g.g.A. kann bis zu zehn Jahre dauern, für einen Geschmack, der immer intensiver wird. Die g.U. Valtellina Casera, die das ganze Jahr über im Talboden produziert wird, ist ein Halbfettkäse, der sowohl jung als auch reif ist. Das g.g.A. Valtellina Casera ist die Grundlage der traditionellen Gerichte Valtellinas: Es wird unter anderem für die Zubereitung von Pizzoccheri oder Sciatt verwendet.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.ctcb.it



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Mele della Valtellina IGP



Die Produktion von den Äpfeln "Mela di Valtellina" ist quantitativ begrenzt, aber qualitativ ausgezeichnet und umweltfreundlich, garantiert durch das europäische Gütezeichen "GGA". Die Bergluft im Herzen der Alpen verleiht dieser Frucht einen einzigartigen Geschmack und Duft. Die Äpfel wachsen und reifen auf natürliche Weise. Valtellina ist dank der geografischen Lage, der Breite, der Hanglage, den klimatischen Bedingungen und dem täglichen Temperaturbereich ein optimales Anbaugelände. Der "Stark Delicious" in intensivem, leuchtendem Rot ist knackig und sehr aromatisch; der "Golden Delicious", gelb mit rosa Facetten und zeichnet sich durch seinen süßen und aromatischen Geschmack aus.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.valtellinachegusto.eu/mele



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Vini della Valtellina DOP e IGP



Die eindrucksvolle Landschaft Valtellinas, in der die terrassenförmig angelegten Weinberge liegen, verkörpert die jahrhundertlange Geschichte und ist heute eine hervorragende Agrar- und Ernährungsqualität, die durch die Gemeinschaftsmarken DOC und DOCG. besiegelt ist. Auf 2500 km Trockenmauern am Fuß der Alpen, auf der rätischen Seite Valtellinas, bauen erfahrene und leidenschaftliche Winzer Trauben an, die nach der Spätlese im Oktober zu feinen und eleganten Rotweinen mit starker Persönlichkeit verarbeitet werden. Valtellina ist das größte Terrassengebiet Italiens, reich an Biodiversität und Variabilität aus geologischer, morphologischer, klimatischer und ökologischer Sicht. Von der Nebbiolo-Rebsorte, lokal Chiavennasca genannt, kommen der Sforzato (oder Sfursat) di Valtellina DOCG, der Valtellina Superiore DOCG sowie der Rosso di Valtellina DOC.

Die prestigeträchtigen Labels

Der Sforzato di Valtellina DOCG, ein trockener "Passito" Rotwein, ist das Ergebnis der Selektion der besten Nebbiolo-Trauben, die unmittelbar nach der Ernte für etwa drei Monate auf Gestellen in trockenen und gut belüfteten Räumen, den "fruttai", gelagert werden. Er hat eine dunkle



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





Granatfarbe mit intensiven Aromen und passt gut zu Alpkäse und leckerem Fleisch. Die DOCG Valtellina Superiore wird aus Trauben hergestellt, die in der Region zwischen Berbenno und Tirano angebaut werden und in fünf Teilzonen unterteilt sind: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno und Valgella. Er passt gut zu rotem Fleisch, Wild, leckeren Wurstwaren und reifem Käse. Der Rosso di Valtellina DOC ist ein Wein für jede Mahlzeit mit einer leuchtend roten Farbe, er ist trocken mit verschiedenen Nuancen in Duft, Farbe und Geschmack.

Herkunftsbezeichnungen g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und g.g.A. (geschützte geografische Angabe)



G.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) bezeichnet die Herstellung eines Lebensmittels, das in all seinen Phasen in einer bestimmten Region produziert wurde und von dessen anerkannten Fähigkeiten und lokalen Zutaten profitierte. g.g.A. (geschützte geografische

Angabe) kennzeichnet im Gegenzug ein Produkt, dessen Qualität und Merkmale eng mit einem bestimmten Ort oder einer bestimmten Region verbunden sind, in der mindestens eine Stufe der Erzeugung, Verarbeitung oder Verarbeitung stattfindet.

Beide Bezeichnungen sind von der Europäischen Union anerkannt und unterstreichen die Bedeutung des Anbaus und des Ursprungsgebiets der Produkte, da sie die Qualität und die Besonderheiten in Bezug auf Geschmack und Tradition beeinflussen. Darüber hinaus leiten die

Pressekontakte

Miriam Ernst
 Mail: ernst.miriam@kprn.de
 Tel: 00491749761364



CAMPAIGN FINANCED
 WITH AID FROM
 EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
 CAMPAIGNS THAT PROMOTE
 AGRICULTURAL TRADITIONS

