

**THINK MILK  
TASTE EUROPE  
BE SMART**



**YOUNG**  
read, learn, discover

## PRESSEMEDLUNG

### 6 DEUTSCHE BLOGGER SIND DIE HAUPTDARSTELLER BEIM ITALIENISCHEN COAST TO COST AUF DEN WEGEN DES KÄSES

**Heute endet die Think Milk Blogger-Tour, die von der Maremma, vorbei an den Marken bis nach Bologna führte, um einige erstklassige Molkereigenossenschaften zu besichtigen.**

**Rom, 27. September 2022** – 650 km, 3 Regionen, 3 verschiedene Genossenschaften und über 100 Referenzen: Das sind die Zahlen dieser gastronomischen Tour des Milch- und Käsesektors der Alleanza delle Cooperative Agroalimentari zusammen mit einer Gruppe italienischer und deutscher Blogger zur Erkundung der einheimischen regionalen Käsesorten. Eine echte Reise Coast to Coast vom Tyrrhenischen Meer bis an die Adriaküste und zum Schluss bis in die Region Emilia, die für den Geschmack ihrer kulinarischen Genüsse berühmt ist.

Die Initiative wurde im Rahmen des Projekts „**Think Milk, Taste Europe, Be Smart**“ organisiert, vom Milch- und Käsesektor der Alleanza delle Cooperative Agroalimentari umgesetzt und von der Europäischen Kommission kofinanziert. Der Patron und Koordinator des Events **Giovanni Guarneri** kommentierte wie folgt: *„Die Milch- und Käseprodukte unserer Genossenschaften sind ein wichtiges Erbe, das es zu entdecken und erzählen gilt. Diese Art von Initiativen wie die soeben abgeschlossene Tour sind äußerst wichtig, um diese einzigartigen Genossenschaften dem Verbraucher bekannt zu machen, denn sie unterstützen und fördern die Bemühungen und die Arbeit ihrer Mitglieder und Züchter, die Produkte erzeugen, welche eng an ihr Gebiet gebunden sind“.*

Die Tour führte durch die Gebiete, in denen sowohl die frischen wie die gereiften Käsesorten produziert werden. Die Route dieser erstklassigen Erzeugnisse italienischer Zusammenarbeit begann in der Maremma, führte weiter bis zum Trasimener See, vorbei an Fano und bis nach Bologna, um auf diese Weise von der Geschichte und dem Land zu erzählen, in dem die Käsesorten wie der **Gran Maremma**, die **Casciotta d’Urbino DOP** oder der **Parmesankäse Reggiano DOP** ihren Ursprung haben.

Bei **Latte Maremma**, einer Genossenschaft mit etwa 50 Mitgliedern, liegt der Schwerpunkt auf der engen Bindung zwischen dem Territorium und der züchterischen Realität, die nach wie vor bis zu 90% aus mittelgroßen bis kleinen landwirtschaftlichen Familienbetrieben besteht. Diesen Landwirten ist es gelungen, ihre Produktion im Laufe der Zeit zu diversifizieren, indem sie die Produktion von Milch und frischem Käse durch den Gran Maremma ergänzten, einem einzigartigen gereiften Käse. Diesen kann man wohlgerneht nur vor Ort verkosten, denn seine Produktion reicht gerade zum Konsum in den lokalen Agriturismo-Betrieben und ist somit ein Nischenprodukt. Ebenso überraschend ist der Blu Maremma, der einzige südlich des Flusses Po erzeugte Blauschimmelkäse, der bei einigen der wichtigsten italienischen Käsewettbewerben mehrfach prämiert wurde. Dieser passt gerade in der jetzigen Jahreszeit ganz hervorragend zu den **Pappardelle-Nudeln aus Kastanienmehl**.

Il contenuto di questo articolo esprime le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

THINK MILK  
TASTE EUROPE  
BE SMART



YOUNG  
read, learn, discover

Die **Tre Valli Cooperlat** liegt mit über 1000 Erzeugern, 11 Genossenschaften und 70 verschiedenen Käse-Referenzen in Italien an dritter Stelle der Käse- und Molkereiproduktion. Einige der Produkte sind der Casciotta d'Urbino DOP, der Formaggio di Fossa aus Sogliano DOP, der Mozzarella STG und der Cacio Nocello. Tre Valli Cooperlat wagt sich außerdem an die Mitarbeit mit zahlreichen anderen lokalen gastronomischen Produktionen heran, so dass es sogar zu einer überraschenden Kombination dieser Käsesorten mit Fisch aus dem Trasimener See kam. Daher lohnt sich auch ein Besuch des zauberhaften Städtchens Fano, wo man die vielen hervorragenden Spezialitäten der Marken kosten kann. Unter den saisongebundenen Produkten der Region verdienen hier vor allem die alte Birnensorte Angelica di Serrungarina oder der Trüffel von Acqualagna eine besondere Erwähnung.

In der Emilia-Romagna, der ersten Region Italiens mit 74 Dop (g.U.) und Igp (g.g.A.)-Produkten, ist die Genossenschaft **Granarolo** mit 586 Landwirten, 2628 Angestellten in insgesamt 76 Ländern weltweit vertreten. Was besonders beeindruckt, ist neben der Vielfalt der frischen und gereiften Produkte vor allem die enge Bindung an das heimatliche Territorium sowie das weitsichtige Engagement in Bezug auf Nachhaltigkeit mit der *Granarolo Sustainable Transition*. Es handelt sich dabei um ein wichtiges Projekt, das die Lieferketten der Züchter mit einbezieht und sich zum Ziel gesetzt hat, bis 2030 etwa 30% der Treibhausgase für jedes Kilo produzierter Milch zu reduzieren. Unter den zu verkostenden Produkten dürfen natürlich der Parmigiano Reggiano DOP, der Gorgonzola DOP und der Stracchino nicht fehlen. Am besten passen diese Käsesorten zu den herrlichen Walnüssen der Romagna.

Wenn Sie mehr erfahren möchten über diese oder andere Initiativen des Projekts [www.thinkmilkbesmart.eu](http://www.thinkmilkbesmart.eu), folgen Sie uns in den sozialen Medien wie INSTAGRAM @thinkmilk\_tasteeu; FACEBOOK Think Milk, Taste Europe, Be Smart und YOUTUBE Think Milk, Taste Europe, Be Smart.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

Pressebüro

**THINK MILK  
TASTE EUROPE  
BE SMART!**

Francesca Goffi  
**Pressebüro "Think Milk, Taste Europe, Be Smart!"**  
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G  
[francesca@blancdenoir.it](mailto:francesca@blancdenoir.it)  
Tel. 030 7741535; Mob. 347 9186442



**YOUNG**  
read, learn, discover

Alina Fiordellisi  
**Pressebüro CONFCOOPERATIVE**  
Via Torino, 146 – 00184 Rom  
[fiordellisi.a@confcooperative.it](mailto:fiordellisi.a@confcooperative.it)  
Tel. 06 46978202; Mob. 380 3996627

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.