

**THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART**



YOUNG
read, learn, discover

PRESSEMELDUNG

DIE WELT DER MILCH STELLT SICH BEI VANITY FAIR STORIES MIT DER KREATIVEN KÜCHE DES CHEFKOCHS ANDREA MAINARDI VOR

Das Projekt der Alleanza delle Cooperative Agroalimentari wird im Laufe der Veranstaltung mit einer besonderen Initiative zum Hauptdarsteller. Der Event beginnt am 26. November um 17.30 Uhr und am 27. November um 11. 30 im Theater Giorgio Gaber in Mailand

Rom, 16. November 2022 – Bei [Vanity Fair Stories](#), dem größten Event von Vanity Fair, der **Samstag, den 26. und Sonntag, den 27. November** in Mailand organisiert wird, **verschmilzt die explosive Energie von Andrea Mainardi mit den Milch- und Molkereiprodukten**: Das Ergebnis sind **zwei Live-Kochshows** voller Besonderheiten und Überraschungen, bei denen Milch und Käse ihre innovative und moderne Seite zeigen können und [an der Sie mit direktem Zugriff teilnehmen können, indem Sie sich hier anmelden](#). Das Projekt „**Think Milk, Taste Europe, Be Smart**“, in Übereinstimmung mit dem **Thema des Festivals „The Change is You“-Geschichten, die die Welt verändern**, möchte die Art und Weise ändern, mit der diese Produkte wahrgenommen und mitgeteilt werden.

Mainardi ist der perfekte Botschafter, denn er ist seit jeher ein begeisterter Fan dieser traditionellen Produkte, die in seiner Küche stets vorhanden sind und die Andrea mit Begeisterung neu interpretiert, um sie mit einem Überraschungseffekt dem Geschmack des heutigen Verbrauchers anzupassen. Ein besonderes Beispiel ist eine seiner ikonischen Zubereitungen, die Stickstoffeiscreme, bei der ein eigentlich nicht sehr verwandelbares Gericht zu einer außerordentlich szenografischen Aufführung wird. *„Ich spreche von etwas, das ich gut kenne. Ich mag es, mit eigenen Augen zu sehen, wo die Produkte herkommen, die ich für meine Gerichte verwende. Ich machte das aus Leidenschaft und als Beweis von Professionalität und habe seit einigen Jahren die Ehre, dies auch als Beauftragter vor Ort zu tun, um meinen Followern die Unverfälschtheit und die Verarbeitung der Produkte zu zeigen. Auch bei Vanity Fair Stories habe ich die gleiche Aufgabe: Ich möchte Ihnen alles über Produkte wie Milch oder Grana Padano DOP erzählen, damit Sie diese mit neuen Augen betrachten können.* – so die Worte von Andrea Mainardi – *Diese fantastischen Produkte werden allzu oft völlig unberechtigt sowohl vom Handel wie von den Verbrauchern missachtet. Dies merke ich zum Beispiel auch bei den Anforderungen meiner Restaurantbesucher. Daher denke ich, dass es richtig ist, diese Produkte wieder wertzuschätzen, vor allem dann, wenn sie von kontrollierten und hochwertigen Produktions- und Lieferketten der Genossenschaften stammen“.*

„Wir treffen positive Entscheidungen wie Innovation, Nachhaltigkeit und die Förderung des Tierwohls – sagt Giovanni Guarneri, Koordinator des Milch- und Molkereisektors der Alleanza delle Cooperative Agroalimentari – und diese möchten wir auch unseren Verbrauchern mitteilen. Dies bei Vanity Fair Stories tun zu dürfen, ist für uns eine einzigartige Gelegenheit. Wir sind bereits das zweite Jahr Partner der Veranstaltung, denn für uns ist dieser Event ein prestigeträchtiger Schauplatz. Hier nehmen zahlreiche gegenwärtige Persönlichkeiten teil, die aktiv den Wandel mitgestalten. Es ist uns daher eine Ehre, in dieser Hinsicht den Wandel im Milch- und Molkereisektor entsprechend vertreten zu dürfen“.

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.

**THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART**



YOUNG
read, learn, discover

Was geschieht am 26. und 27. November? An zwei wesentlichen Momenten des Eventprogramms, nämlich **zum Aperitif am Samstag (17:30-19:00 Uhr) und zum Brunch am Sonntag (11:30-13:00 Uhr)**, wird der TV-Koch Mainardi sein Publikum mit **zwei interaktiven Live Shows** unterhalten. Er wird kochen und sich seinem Publikum widmen und ihm dabei praktische Tipps und kuriose Informationen geben, damit es in Zukunft auf fantasievolle Art Rezepte mit Milch und Käse in der Küche zur Geltung bringen kann.

*„Ich möchte diesen außergewöhnlichen Produkten gerecht werden, denn sie haben unglaubliche Nährwerte und sind ein Meilenstein unserer Ernährung. Milch ist ein Lebensmittel, mit dem wir ab unserer Geburt in Kontakt treten und eines der wenigen, das man als rundum komplett bezeichnen kann: In der Tat enthält sie alle für den menschlichen Organismus erforderlichen Mikronährstoffe. Ich werde einfache Tricks erklären, wie etwa die 3er Regel, laut der wir problemlos bis zu 3 Portionen Milch oder Joghurt pro Tag und 3 Portionen Käse pro Woche verzehren dürfen. Und ich will auch diejenigen beruhigen, die an Laktoseunverträglichkeit leiden, denn sie können beruhigt **die vielen berühmten DOP-Käsesorten wie etwa Parmigiano Reggiano DOP, Taleggio DOP, Asiago DOP, Gorgonzola DOP oder Provolone Valpadana DOP genießen, denn sie sind alle von Natur aus laktosefrei. All dies erleben Sie, während ich koche und Sie werden überrascht sein.** Denn ich möchte mich von den klassischen Kochmethoden entfernen, während ich extreme Präsentationen und spezielle Techniken bevorzuge. Bei mir gibt es keine Zutaten, die ich besonders liebe oder im Gegenteil nicht ausstehen kann. Alle können völlig unerwartet zum wichtigsten Bestandteil meiner Rezepte werden.“*

Kurzum, die Besucher werden zu den **Darstellern einer Unexpected Milk Experience**: Sinn der Sache ist es, dass sie sich völlig unvoreingenommen vom **Mood der Veranstaltung „The Change is You“** und von der **außerordentlichen Komplexität und Reichhaltigkeit der Produkte** mitreißen lassen, die „Think Milk, Taste Europe, Be Smart!“ hier mitteilen möchte.

Das von der Milch- und Milchproduktbranche der Alleanza delle Cooperative Agroalimentari geförderte, von Confcooperative umgesetzte und von der Europäischen Kommission kofinanzierte Projekt **„Think Milk, Taste Europe, Be Smart!“** möchte die Bekanntheit der europäischen Agrarprodukte verbessern, indem es die Kultur der Erzeugung von Kuhmilch und den daraus erzeugten Milchprodukten fördert. Dabei sollen vor allem auch die hohen Standards und die weitgreifende Tradition des Milch- und Molkereisektors hervorgehoben werden.

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.

**THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART**



YOUNG
read, learn, discover

Andrea Mainardi. Jahrgang 1983. Nach seinem Schulabschluss an der IPSSAR (staatliche Berufsschule für Gastronomie und Hotellerie) in San Pellegrino Terme, hat er 3 Jahre lang in der Brigade von Gualtiero Marchesi in Albereta mit dem Sternekoch Andrea Berton gearbeitet. Im März 2010 öffnet er in Brescia das Restaurant Officina Cucina, ein modernes und innovatives Lokal mit nur einem Tisch für 2 bis maximal 10 Personen mit sensoriellem Verkostungsmenü mit 10 Gängen. 2012 öffnet er im East Side in New York die Restaurant-Bar The Bowery Kitchen, wo typisch italienische Gerichte und Weine serviert werden. Außerdem ist er der Protagonist der Kochprogramme bei Fox „Ci pensa Mainardi“ und „Tra 2 fuochi“ und 6 Jahre lang Dauergast bei „La Prova del Cuoco“ beim Sender Rai 1 mit Antonella Clerici. 2018 nimmt er bei Canale 5 am Grande Fratello Vip 3 teil und erlangt den 2. Platz. Derzeit führt er zusammen mit Tessa Gelisio beim Mediaset-Sender Italia 1 einen Teil des Programms «Cotto & Mangiato» und nicht selten ist er Gast im TV-Programm „Pomeriggio 5“ der Entertainerin Barbara d'Urso mit seinen „Ricette Atomiche“ (atomare Rezepte) (von seinem Spitznamen Biondo atomico, der atomare Blonde. „Blond wurde ich auf meinen Wunsch, atomar bin ich von Natur aus, ein Energiebündel voller Ideen und Lebensfreude“).

Pressebüro:

Francesca Goffi

Pressebüro „Think Milk, Taste Europe, Be Smart!“

Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G

francesca@blancdenoir.it

Tel. 030 7741535; Mob. 347 9186442

Alina Fiordellisi

Pressebüro CONFCOOPERATIVE

Via Torino, 146 – 00184 Rom

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.