

**THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART**



YOUNG
read, learn, discover

PRESSEMELDUNG

HOHER ANKLANG AN DER CHEESE BERLIN FÜR DEN GENOSSENSCHAFTSKÄSE AUS DEN BERGEN

Die im Rahmen des Projekts „Think Milk, Taste Europe, Be Smart“ von Valentina Bergamin geleitete Meisterklasse führte mit folgenden Käsespezialitäten mitten hinein in den Geschmack der Berge: Stracchino all'Antica, Branzi 90-120 Tage, Bitto DOP, Trentingrana DOP, Strachitunt DOP

Rom, 13. November 2023 – Gestern endete an der **Cheese Berlin** die von der Kampagne „**Think Milk, Taste Europe, Be Smart**“ organisierte Meisterklasse. Ziel war es, anhand von Verkostungen der zahlreich anwesenden Presse sowie dem Fachpublikum einige der **besten italienischen Genossenschaftskäse** vorzustellen.

Die am gestrigen 12. November eröffnete Berliner Veranstaltung für handwerklich hergestellte Käseprodukte konnte sofort mit der **geführten Verkostungstour von Valentina Bergamin** punkten. Sie war im Jahr 2019 **beste Geschmackstesterin Italiens** und ist außerdem Mitglied der **Guide Internationale des Fromagers**.

Am Sonntagvormittag begleitete Valentina Journalisten, Meinungsführer und Influencer mit interessanten alten Geschichten und Anekdoten auf eine Entdeckungsreise mitten in die Welt der Käsespezialitäten, die von den Berggenossenschaften erzeugt werden. Außerdem legte sie den Fokus auf deren Herstellungsmethoden und die sensorischen und organoleptischen Merkmale.

Mit von der Partie waren an dieser vertikalen Verkostung folgende Produkte: **Stracchino all'Antica, Branzi 90-120 Tage Reifung, Bitto DOP, Trentingrana DOP, Strachitunt DOP**, die eigens ausgewählt wurden, um die kleinen Gebirgsproduktionen zu fördern, deren Fortbestehen so wichtig für die wirtschaftliche und soziale Entwicklung, den Erhalt der Berglandschaft und die touristische Attraktivität sind.

Die Meisterklasse begann mit der Verkostung des **Stracchino all'Antica**, bei dem es sich, so die Erklärung von Valentina Bergamin, um einen Käse mit gewaschener Rinde aus Vollmilch von der „müden“ Kuh handelt. Dies, weil der Käse von Kühen stammt, die am Ende des Sommers nach dem langen Abtrieb von der Alm müde und abgeschlagen sind. Die Bezeichnung „antico“ möchte indessen darauf hinweisen, dass die Milch ganz nach alter Manier sofort nach dem Melken noch euterwarm verarbeitet wird und so dem Produkt Identität, intensives Aroma und eine besondere Struktur verleiht.

Dann war der **Branzi** an der Reihe, ein Käse, dessen jahrhundertealte Geschichte auf den Almweiden des oberen Brembana-Tals in der Provinz von Bergamo beginnt und wo noch heute eine kleine Genossenschaft das ganze Jahr über diesen Käse aus der von den Kleinbauern der Gegend gelieferten Milch erzeugt. Junger Branzi schmeckt eher mild und zeichnet sich durch seinen saftigen und elastischen Teig aus, während er nach 90-120 Tagen Reifung bereits kräftigere und zum Teil sogar leicht pikante Aromen entwickelt.

Anschließend trat der **Bitto DOP** in Szene, der seit jeher für seine ausgezeichnete Lagerungsfähigkeit und seine komplexe Herstellung gerühmt wird. Dabei bleiben Vorgehensweise und Ort immer gleich: Der Bitto darf nur im Sommer und nur auf den Almweiden der Provinzen Sondrio und Brembana-Tal erzeugt werden, wo sich die Kühe von frischem grünem Gras ernähren. Erst wenn die Käselaike geformt sind, werden sie von den Almen hinunter ins Tal in die Käsereien befördert, um dort bis zu 10 Jahre lang zu reifen.

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

Die Verkostung ging weiter mit dem **Trentingrana DOP**, einem mindestens 20 Monate lang gereiften Hartkäse aus frischer Rohmilch von der Kuh. Die Regeln für seine Erzeugung sind besonders streng, denn das Produktionsgebiet beschränkt sich auf die Trentiner Alpen und Voralpen und die Rinder dürfen nur mit frischem Gras oder Heu gefüttert werden.

Das Tasting endete schließlich mit dem **Strachitunt DOP**, dessen Blauschimmelbildung auf eine alte Herstellungsmethode und vor allem auf die Reifungsräume zurückzuführen ist, die von Natur aus reich an *Penicillium Roqueforti* sind. Mit seinem elastischen Teig und seinem perfekten Schmelz besticht dieser Käse durch seinen feinen Duft nach Pilzen und Keller, vereint mit dem harmonischen Duft nach frischer Milch.

Die beeindruckende Teilnahme an dieser Meisterklasse war ein weiterer Beweis dafür, wie sehr der deutsche Markt die italienischen Milch- und Käseprodukte schätzt und konsumiert. Dies bestätigen auch die Daten des ersten Halbjahrs 2023, die Deutschland mit + 9,5% Mengenwachstum gleich hinter Frankreich als zweitgrößten Markt Europas in Bezug auf den Export positionieren. (Quelle: Istat Coeweb, April 2023).

Und gerade, um den Export nach Deutschland weiter auszudehnen sowie das Bewusstsein der italienischen und deutschen Bürger für die gesamte Produktions- und Lieferkette des Milch- und Käsesektors zu steigern, nahm das Projekt „Think Milk, Taste Europe, Be Smart“, das von der Molkereibranche der Alleanza delle Cooperative gefördert, von Confcooperative umgesetzt und von der Europäischen Kommission kofinanziert wird, an der Cheese Berlin teil.

Pressebüro:

Enrica Benzoni
Pressebüro „Think Milk, Taste Europe, Be Smart!“
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G
stampa@blancdenoir.it
Tel. 030 7741535; Mob. 338 8616219

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.