

**THINK MILK
TASTE EUROPE
BE SMART**



YOUNG
read, learn, discover

PRESSEMELDUNG

Auf den Festtagstafeln stehen die DOP- Käsespezialitäten im Mittelpunkt

An Weihnachten und Neujahr empfiehlt „Think Milk, Taste Europe, Be Smart“ eine Käse-Vertikale – Vom sizilianischen Provola dei Nebrodi DOP con Limone Verde bis hin zum Formaggella del Luinese DOP der Vareser Voralpen – um die lokalen Käsetraditionen und die jeweiligen Produktionsmaßnahmen zu erkunden

Rom, 20. Dezember 2023 – Mit den vielen Weihnachtswettbewerben lädt auch das von der Molkereibranche Alleanza delle Cooperative geförderte, von Confcooperative umgesetzte und von der Europäischen Kommission umgesetzte Projekt „**Think Milk Taste Europe, Be Smart**“ zur Verkostung einiger kleiner hervorragender DOP Käsespezialitäten ein, die dieser Produktionskette dank einem ausgezeichneten Genossenschaftssystem den entsprechenden Wert verleihen und dadurch der italienischen Gastronomie die gebührende Ehre erweisen.

Empfohlen wird diese Verkostung lokaler Spezialitäten von **Valentina Bergamin, die 2019 als beste Verkosterin Italiens gekürt wurde und Mitglied bei Guide Internationale des Fromagers** ist: „Diese Vertikale des Geschmacks soll nicht nur gekostet, sondern vor allem erzählt werden. Die Präsentation von erstklassigen, wenn auch weniger bekannten Käsesorten, stellt die Gelegenheit dar, die Feiertage an Weihnachten und Neujahr in einen Moment der Gemeinsamkeit zu verwandeln. Dabei geht es nicht nur um Geschmack und Genuss, sondern auch um das Wissen, das anhand von Anekdoten und Erläuterungen die besondere und unverwechselbare Identität eines jeden Käses zum Ausdruck bringt“.

Den Anfang macht ein typisches Produkt aus Süditalien, der **Provola dei Nebrodi DOP con Limone Verde**, ein Filata-Käse aus Milch von heimischen Kühen, die sich vorwiegend auf den Weiden und im Unterholz der Nebrodi und von den Kräutern der sizilianischen Berge ernähren. Diese Spezialität birgt mitten im Käselaiab eine grüne Zitrone, die nicht nur einen Überraschungseffekt hat, sondern dem Käse auch ein unerwartet erfrischendes Zitrusaroma verleiht.

Und weiter geht es mit dem **Formaggella del Luinese**, ein **DOP-Käse** aus kostbarer Ziegenmilch einer Rasse, die vorwiegend Weidegang in den Berg- und Hügelregionen nördlich der Provinz Varese hat. Ein relativ kurz gereifter Schnittkäse, der all die besonderen Nuancen dieser Landschaft in sich trägt, welche erst bei der Verkostung voll zur Geltung kommen.

Die Vertikale geht weiter mit einem anderen DOP der Lombardei: Dem **Salva Cremasco**, einem Weichkäse aus Rohmilch von unglaublich intensivem und aromatischem Geschmack. Er wird aus Vollmilch von der Kuh hergestellt und mindestens 75 Tage lang gereift. Früher wurde er ausschließlich im Frühling erzeugt, wenn die Kühe sehr viel Milch gaben und man die viele überschüssige Milch verarbeiten und „retten“ musste. Von daher der Name „Salva Cremasco“.

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

Einen Ehrenplatz belegt natürlich auch der Pecorino, der in vielen Regionen erzeugt wird. Ziehen wir Mittelitalien vor, dann sind folgende Käsesorten perfekt: So etwa der **Pecorino delle Balze Volterrane DOP** mit seinem grasigen, pflanzlichen Nachgeschmack, den er durch das aus wilden Disteln gewonnene Lab erhält oder der **Pecorino di Farindola**, dessen Schafsmilch ihre Gerinnung dem Schweinelab verdankt. Doch egal, welches Produktionsgebiet man bevorzugt, man hat die Wahl zwischen sardischem, römischem oder sizilianischem Pecorino.

Den Clou der Käseplatte bildet, wie sollte es anders sein, ein Blauschimmelkäse, nämlich der **Stracitunt DOP**, der aus einer Kombination zweier Käseteige besteht: Ein kalter Teig vom Morgen und ein warmer vom Abend. Diese beiden Käsebrüche stoßen sich praktisch gegenseitig ab, wodurch sich Luftblasen bilden, in denen während der Reifung der charakteristische blaugrüne Schimmel wächst. Sein intensiver Geschmack zeichnet sich durch sein unvergleichliches Aroma nach „herbstlichem“ Waldboden und frischen Pilzen aus.

Diese einzigartige vertikale Käseverkostung wird so zur Anregung, den immensen Reichtum der italienischen Käseproduktion mithilfe von www.thinkmilkbesmart.eu zu erkunden. Das ist die Webseite des Projekts, das von Alleanza delle Cooperative Agroalimentari gefördert, von Confcooperative umgesetzt und von der Europäischen Kommission kofinanziert wird.

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 Roma
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.