



& GOLOSO & CURIOSO

VIAGGIO DEL GUSTO



News - Eventi - Leggi tutto »

AL MERANO WINE FESTIVAL UNO SPAZIO TUTTO DEDICATO AI VINI ROSATI

Dal 10 al 12 novembre un'area con i rosati DOC: Chianti di Bardolino Valtènesi Chianti, Cerasuolo d'A... **Leggi tutto»**

A MILANO GOLOSA UN PREMIO ALLE MIGLIORI CARTE DEL VINO IN LOMBARDIA

A Milano Golosa oltre al cibo spazio anche al vino con degustazioni, masterclass e un premio alle migliori... **Leggi tutto»**

GUSTUS 2018: TRE GIORNI DEDICATI AI VINI COLLI BERICI VICENZA

Villa Rigon a Ponte di Barbarano è la novità dell'evento del Consorzio V Colli Berici Vicenza. Dal 13 a... **Leggi tutto»**

TRE GIORNI PER CONOSCERE I VINI DEL TRASIMENO AL CORCIANO CASTELLO DI VINO

VENDITA ONLINE DI AMARONE E DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

ACQUISTA ONLINE

Gli articoli

• Gastronomia

• Mondo vino

• Viaggi del gusto

• Mondo libro

• Viaggi e motori

• Fashion e Lusso

Le ricette

► Ricette del goloso

► Ricette giornalisti

► Ricette chef

Home » Zeniclaudio » Viaggi del gusto » Prosecco doc ambasciatore dello stile italiano in svizzera



PROSECCO DOC AMBASCIATORE DELLO STILE ITALIANO IN SVIZZERA

Le bollicine del Prosecco Doc sbarcano a Ginevra, ospiti della quinta edizione del Taste of Italy, l'evento dedicato alla promozione delle produzioni vitivinicole nel mercato della Svizzera francese. Amanti del vino, giornalisti di tutto il mondo, sommelier, ristoratori ed operatori del settore possono degustare diverse etichette di Prosecco Doc giunte a Ginevra per l'occasione.

Dieci le aziende che da oggi sono ambasciatrici delle bollicine venete e friulane nella capitale del cantone svizzero: Biancavigna, Borga, Castello di Roncade, La Marca, Le Contesse, Le Rughe, Masottina, Tenuta Santomè, Torresella e Zonin. I vini sono serviti a partire dalle 17:30 a tutti i wine lovers, gli amanti del vino, da una postazione attrezzata dedicata al Consorzio di Tutela all'interno dell'esclusivo hotel a cinque stelle Kempinski.

“Il Consorzio quest'anno è ambasciatore del Prosecco Doc a Ginevra, un mercato in continua crescita – dichiara il Presidente Stefano Zanette – dal 2017 a oggi la Svizzera è passata da 36.155 ettolitri di Prosecco Doc a 40.627 ettolitri. Nel solo passaggio dal 2017 al 2018, in base ai dati relativi al primo semestre, il mercato è cresciuto del 10,4% arrivando a conquistare una fetta di mercato pari al 3,2% dell'intera quota dell'export mondiale. Inoltre – aggiunge Zanette - la nostra collaborazione con il Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop si conferma essere una scelta proficua, non solo sul fronte della tutela ma anche della promozione congiunta. Due eccellenze che si valorizzano reciprocamente, specialmente quando scendono in campo chef italiani del calibro di Saverio Sbaragli, del ristorante stellato 'Tosca' di Ginevra, ottimo ambasciatore del miglior Made in Italy”.



Martedì 16 ottobre alle 15:30 infatti presso il ristorante Tosca di Ginevra (Rue de la Marie, 8) tempio della cucina italiana in Svizzera, va in scena il gusto italiano. In occasione dell'iniziativa "Le Strade della Mozzarella", il congresso internazionale della cucina d'autore, i riflettori saranno puntati sulle due stelle più luminose dell'agroalimentare tricolore: la Mozzarella di Bufala Campana Dop e il Prosecco Doc, due campioni dell'export amati in tutto il mondo. Un binomio perfetto che i partecipanti potranno apprezzare nel corso di una degustazione guidata.

"Siamo onorati – dichiara lo chef Saverio Sbaragli – di accogliere due perle del Made in Italy. Presso il nostro ristorante non cuciniamo solo per i nostri clienti ma diffondiamo la cultura della cucina italiana. E lo facciamo, quando è possibile, proponendo i prodotti della Penisola, eccellenze che il mondo intero ci invidia. Questo genere d'iniziativa e queste occasioni di approfondimento vanno in questa direzione e devono essere sostenute".

Il Presidente del Consorzio Zanette e il direttore Luca Giavi saranno domani a Napoli per #PizzAward, gli Oscar della pizza. Il Prosecco Doc sarà servito in mescita, negli spazi del prestigioso Palazzo Caracciolo.

Claudio Zeni

ZeniClaudio

Prosecco doc ambasciatore dello stile italiano in svizzera

[Tutti gli articoli >](#)

Chi sono

Commenti (0)

Contatta



ZeniClaudio

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).



Ricerca articoli per categoria

- » [Gastronomia](#)
- » [Mondo vino](#)
- » [Viaggi del gusto](#)
- » [Mondo libro](#)
- » [Viaggi e motori](#)
- » [Fashion e Lusso](#)
- » [Ricette di goloso e curioso](#)
- » [Ricette dei giornalisti](#)
- » [Ricette degli chef](#)
- » [Home](#)
- » [Mappa del sito](#)

Editore



Editore del Goloso & Curioso è la ditta Colombo 3000, un gruppo aziendale che si occupa da oltre 10 anni della... [Leggi tutto»](#)

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti per essere sempre aggiornato sul mondo del gusto

Email

