



IL PROSECCO DOC A TASTE OF ITALY



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 potranno degustare diverse etichette di Prosecco Doc giunte a Ginevra per l'occasione.

Dieci le aziende che da lunedì 15 ottobre saranno 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 saranno 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 sarà 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'iniziative 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. A decretare il vincitore sarà una giuria prestigiosa presieduta dalla giornalista Anna Scafuri. Il Prosecco Doc sarà servito in mescita, negli spazi del prestigioso Palazzo Caracciolo.

ULTIME NEWS INSERITE

Il Prosecco Doc a Taste of Italy

2018-10-16 08:30:10



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.

[continua »](#)

I vincitori de La Vigna

Eccellente...ed è subito Isera

2018-10-16 08:17:48



A conclusione de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera", evento

organizzato dal Comune di Isera con il support ...

[continua »](#)

Il territorio Sannio Falanghina

sarà la Città Europea del Vino

2019

2018-10-15 12:10:52



Il Sannio sarà la Capitale Europea del Vino 2019. Le realtà di Castelvenere,

Guardia Sanframondi, Sant'Agata dei Got ...

[continua »](#)