ENJOY european QUALITY food

DOCG ASTI DOCG MOSCATO D'ASTI

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

PROVOLONE VALPADANA

APOT

Latteria Soligo

CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

ENJOY IT'S FROM EUROPE

ENJOY european QUALITY food

EEQF - Enjoy European Quality Food
è una campagna di informazione e valorizzazione su vino, olio e formaggi
a Denominazione d'Origine, Indicazione Geografica e Specialità Tradizionale Garantita.

È un progetto promosso da:

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI DOCG
CONSORZIO DI TUTELA CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
CONSORZIO VINO NOBILE MONTEPULCIANO DOCG
CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA
APOT - ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIVICOLI TOSCANI
LATTERIA SOLIGO

Il progetto, cofinanziato dalla Comunità Europea, ha la durata di tre anni.

Sono previsti eventi in Italia, Germania, Regno Unito, Spagna e Polonia.

Twist your mood.

DOP, IGP, STG: TRE SIGLE DI VALORE

I prodotti DOP, IGP e STG rappresentano un così grande patrimonio per l'Europa grazie alla loro tradizione produttiva consolidata, agli standard qualitativi sempre alti, al legame indissolubile con il territorio da cui provengono e senza dubbio, anche all'originale struttura socio-culturale e imprenditoriale a cui appartengono.

Tutte le denominazioni hanno grande valore in quanto originali e uniche nel loro genere. L'informazione, il riconoscimento, la promozione, la tutela, la vigilanza dei prodotti agroalimentari a Denominazione d'Origine sono aspetti fondamentali per conservare e continuare a valorizzare la cultura europea. Attuare tutto ciò significa essere responsabili anche socialmente e culturalmente nei confronti di un inestimabile patrimonio non solo europeo, ma più in generale del mondo intero.

D.O.P. - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Un marchio europeo di origine assegnato a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente dal territorio in cui sono prodotti.

L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, maestria produttiva, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.

Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo indipendente.

I.G.P. - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti alimentari per i quali le specifiche qualità, la reputazione o un'altra caratteristica sono strettamente dipendenti dalle abilità di produzione, trasformazione e/o elaborazione sviluppate in un'area geografica determinata.

Per ottenere la IGP, quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area.

Chi fa prodotti IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo indipendente.

S.T.G. - SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

Il riconoscimento, ai sensi del Reg UE n. 1151/2012, del carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili.

Ci si riferisce, quindi, a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità.

Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le STG dalle DOP e dalle IGP.

Il processo produttivo deve essere conforme a un disciplinare di produzione.

ASTI DOCG

L'ASTI Dolce Docg, l'ASTI Secco Docg e il MOSCATO d'ASTI Docg sono declinazioni dello stesso vitigno, realizzate con il 100% di uva Moscato bianco che cresce su terreni calcarei delle colline patrimonio dell'UNESCO tra Asti, Alessandria e Cuneo. Per le loro caratteristiche uniche, per il territorio da cui provengono, famoso ormai ovunque, per le metodologie e la meticolosa precisione con cui vengono prodotti, sono vini conosciuti e da sempre esportati in tutto il mondo.
Un successo internazionale, simbolo di quel modo di fare tutto italiano che il Consorzio si impegna a difendere, tutelare e far conoscere.

WWW.ASTIDOCG.IT

ASTI DOLCE E SECCO DOCG

L'ASTI Dolce Docg viene prodotto, secondo la più antica tradizione piemontese, unicamente con uve Moscato bianco.
Dal caratteristico sapore delicatamente dolce, aromatico, equilibrato, l'ASTI Dolce Docg ha anche un aroma intenso di fiori di acacia, di glicine, di arancio e di miele di montagna con un sottofondo di spezie tra i fiori di sambuco, l'achillea e il bergamotto. Il colore va dal paglierino al dorato assai tenue, mentre la spuma è fine e persistente.
Una delle particolarità di questo vino è che i grappoli vengono ancora raccolti a mano per poter conservare il caratteristico aroma dell'uva appena colta. L'ASTI Dolce è ideale per i dessert, ma oggi c'è anche in versione Secco per l'aperitivo e tutto il pasto.

LA ZONA DI PRODUZIONE

dell'ASTI Docg comprende 52 comuni che si trovano nei territori delle province di Alessandria, Asti e Cuneo.

MOSCATO D'ASTI DOCG

Anche il MOSCATO d'ASTI Docg viene prodotto con uve Moscato bianco, ma la sua vinificazione lo rende il più famoso moscato in Italia e uno dei prodotti più caratteristici della vitivinicoltura piemontese. Dolce, ma non stucchevole, ha un aroma inimitabile, un sapore delicato ed intenso, che ricorda il glicine ed il tiglio, la pesca e l'albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio.
Un vero vino della tradizione che, nel tempo, ha raggiunto livelli qualitativi straordinari anche grazie alla diffusione della moderna tecnologia. In particolare quella legata alla catena del freddo, che ha consentito di mantenere nel vino gli aromi e i sapori dei grappoli e di stabilizzare il prodotto permettendone conservazione e trasporto.

Il MOSCATO d'ASTI con il suo gusto aromatico è il giusto abbinamento con i formaggi, dolci al cucchiaio, biscotti, crostate e frutta.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è uno spumante DOCG prodotto esclusivamente nelle colline di Conegliano Valdobbiadene. La denominazione, composta da 15 comuni, prende il nome dalle sue due "capitali".
Conegliano, capitale culturale, in cui ha sede la prima Scuola Enologica d'Italia, e Valdobbiadene, cuore produttivo di un territorio dalla straordinaria vocazione e singolare bellezza.
Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG si può degustare nelle versioni Brut, Extra Dry e Dry, che si distinguono per il residuo zuccherino.

Lo spumante si può distinguere anche per provenienza territoriale. Il "Rive" è prodotto da uve provenienti da un unico comune o frazione di esso.
Nel comune di Valdobbiadene, in una piccola sottozona di soli 108 ettari si produce il Cartizze, la più importante espressione della DOCG.

BRUT (0-12 g/l)

Il Brut si caratterizza per profumi più ricchi di sentori di agrumi e di note vegetali, che si accompagnano con una piacevole nota di crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il perlage fine assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato, rendendolo a tavola, lo spumante per eccellenza.

WWW.PROSECCO.IT

LA ZONA DI PRODUZIONE

del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG comprende 15 comuni e si estende su un territorio situato a 50 km da Venezia e circa 100 dalle Dolomiti.

EXTRA DRY (12-17 g/l)

È la versione che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente.

DRY (17-32 g/l)

È la versione meno diffusa, che esalta il fruttato floreale. Presenta un colore giallo paglierino scarico, profumo delicato, fruttato, con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde, e gusto sapido, fresco, morbido.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Riconosciuto nel 1966 come DOC, il Vino Nobile di Montepulciano è divenuto, il 1 luglio 1980, il primo vino in Italia a potersi fregiare delle fascette della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).
Il Vino Nobile di Montepulciano DOCG viene prodotto con uve Sangiovese, chiamate qui "Prognolo Gentile", per almeno il 70%. Può essere immesso sul mercato dopo due anni di maturazione, tre per la Riserva, e comunque dopo aver superato rigidi controlli consistenti in esami chimici ed organolettici compiuti da una commissione ministeriale.

La vinificazione e la maturazione devono avvenire obbligatoriamente nel Comune di Montepulciano.

Il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, da disciplinare, deve avere un color rubino tendente al granato con l'invecchiamento; un profumo intenso, etereo, floreale, caratteristico e un sapore asciutto, equilibrato e persistente, con possibile sentore di legno.

WWW.CONSORZIOVINONOBILE.IT

LA ZONA DI PRODUZIONE

del Vino Nobile di Montepulciano comprende il territorio del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, sulla dorsale collinare tra Val di Chiana e Val d'Orcia.

PROVOLONE VALPADANA DOP

Il Provolone Valpadana DOP, nato nella Valle Padana verso la fine del XIX secolo, fa parte della famiglia dei formaggi a pasta filata, caratterizzati dalla tecnica della filatura della pasta. Il suo territorio di produzione si snoda tra Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e la provincia di Trento.
È il formaggio con la più grande varietà di forme e pesi grazie alla plasticità della sua pasta.
Nel disciplinare di produzione sono indicate le forme tipiche (a salame, a melone, tronco-conica, a pera) che possono essere prodotte in diversi pesi, fino anche a superare i 100 kg.

WWW.PROVOLONEVALPADANA.IT

Esistono due tipologie di Provolone Valpadana DOP: Dolce e Piccante.

DOLCE, prodotto con il caglio di vitello e con stagionatura non più lunga di 2-3 mesi.

PICCANTE, prodotto con il caglio di capretto e/o di agnello e invecchiato per un minimo di 3 mesi fino a oltre un anno.

Il Provolone Valpadana DOP è disponibile anche in confezioni da circa 200g presso i banchi refrigerati di supermercati e negozi di alimentari. Tutte le confezioni sottovuoto di Provolone Valpadana DOP devono recare il simbolo DOP, il logo che lo identifica e il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana a ciascun confezionatore.

LA ZONA DI PRODUZIONE

del Provolone Valpadana DOP comprende alcune province di: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e alcuni comuni della provincia di Trento.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TOSCANO IGP

APOT
associazione produttori olivicoli toscani

L'Olio Extravergine d'Oliva Toscano ha un odore fruttato e un aroma di mandorla, carciofo e frutta matura.
La varietà degli olivi e la tecnica di coltivazione, la raccolta delle olive al giusto grado di maturazione e la loro attenta lavorazione, concorrono a creare un prodotto incomparabile dal sapore unico e riconoscibile. Ogni area della Toscana ha dei tratti che la rendono unica, ecco perché quest'olio può presentare lievi differenze di sapore.

La sua filiera di produzione è verificata e rigorosamente realizzata in Toscana, dalla pianta al confezionamento. Ciò garantisce l'autenticità del prodotto e la sicurezza per il consumatore di un prodotto di qualità.
L'Olio è, inoltre, sottoposto a severi esami chimici, organolettici e sensoriali, necessari per confermare la completa rispondenza del prodotto al disciplinare. Olio Extravergine d'Oliva Toscano significa anche tipicità e legame indissolubile con il territorio.

WWW.APOT.EU

LA ZONA DI PRODUZIONE
dell'Olio Extravergine d'Oliva Toscano IGP comprende l'intera regione Toscana, mentre le singole DOP comprendono territori ristretti.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

MOZZARELLA STG

Latteria Soligo
alimenta il benessere dal 1883

La mozzarella è il formaggio italiano a pasta fresca filata per eccellenza.
Negli anni '60, la Latteria Soligo raccolse le esigenze dei primi pizzaioli presenti in Veneto offrendo loro un prodotto d'eccellenza: la Mozzarella Soligo STG, caratterizzata da qualità tecnica e bontà organolettica.
Dalla forma sferica un po' irregolare, ha una superficie omogenea, liscia e lucida, color bianco latte.
Il profumo è fragrante e delicato, il sapore sapido e fresco, la consistenza morbida e leggermente elastica.

Per conseguire risultati eccellenti in cottura, la Mozzarella Soligo STG si ottiene mediante la coagulazione presamica, che avviene grazie all'utilizzo di coagulante (anche vegetale) o di diversi tipi di caglio, per esempio di vitello, di capretto o di agnello.
Nel caso della Mozzarella Soligo STG, viene utilizzato il caglio bovino.
La Mozzarella STG può essere venduta solo se appositamente preconfezionata all'origine (nello stabilimento di produzione) in pack su cui compare il marchio del Mipaaft.

WWW.LATTERIASOLIGO.IT

LA ZONA DI PRODUZIONE

Oggi, la Mozzarella STG, originaria del Meridione d'Italia, fa parte della tradizione casearia di tutto il territorio nazionale.

The content of this brochure is the personal opinion of the author, who accepts full and exclusive responsibility.
The European Commission accepts no responsibility for any use that may be made of the information contained herein.

ASTI DOCG

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

PROVOLONE VALPADANA DOP

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TOSCANO IGP

MOZZARELLA STG

Twist your mood.

EEQF.EU

FOLLOW EEQF ON #TWISTYOURMOOD