



“L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”. I prodotti DOP e IGP diventano protagonisti della mixology

Milano, 27 aprile 2023 – Proseguono le attività di comunicazione della campagna “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori” volta a valorizzare frutta e verdura di stagione a marchio DOP e IGP. Per il 2023 è stato scelto un nuovo filone narrativo: per la prima volta la frutta e la verdura DOP e IGP verranno impiegate dai migliori bartender per la realizzazione di cocktail originali.

L’Asparago verde di Altedo IGP è il primo protagonista di questa nuova narrazione, che ha l’obiettivo di raccontare i prodotti DOP e IGP utilizzati nelle diverse ricette di cocktail e long drinks. Il media partner di questa campagna è *I Love Italian Food*, network internazionale che promuove la vera cultura gastronomica italiana nel mondo, che ha realizzato una serie di contenuti dedicati, con l’obiettivo di catturare l’attenzione del pubblico più giovane e presentare nuovi modi per degustare i prodotti DOP e IGP.

Come tutta la frutta e verdura a marchio IGP, l’area geografica interessata alla produzione e la stagione di riferimento conferiscono particolari caratteristiche e qualità ai prodotti. In questo periodo è l’Asparago verde di Altedo IGP a trovare il suo clima ideale nella zona compresa tra la via Emilia in provincia di Bologna, e alcuni comuni nella provincia di Ferrara.

La particolare composizione del terreno delle zone di produzione, le tecniche di coltivazione e le sue proprietà, rendono uniche le caratteristiche organolettiche dell’Asparago Verde di Altedo IGP, pronto da gustare da aprile fino a giugno inoltrato.

L’Asparago verde di Altedo IGP trova innumerevoli usi in cucina ed è un vero alleato per l’organismo grazie ai suoi preziosi nutrienti, oltre a contrastare l’invecchiamento cutaneo, elimina le tossine e rinforza le difese immunitarie.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL’UNIONE EUROPEA

L’UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



Il contenuto della campagna sarà veicolato attraverso una serie di video in formato reels: verranno coinvolti i protagonisti del mondo della mixology, bar tender noti nel panorama dei migliori cocktail bar in circolazione e il loro seguito, fatto di giovani sempre più appassionati e attenti all'utilizzo di materie prime di qualità. Tutti i prodotti della campagna avranno una ricetta dedicata che sarà pubblicata sui canali ufficiali di Frutta e Verdura DOP IGP. La preparazione esalterà al meglio i sapori e gli odori di frutta e verdura DOP e IGP, e sarà replicabile seguendo dosi e modalità.

A firmare il primo drink con i prodotti DOP e IGP è Francesco Trimigno, bartender pugliese che vive a Bologna ed è il proprietario di Emporio 1920, un locale innovativo e originale che nel 2016 è stato nominato tra i migliori 10 cocktail bar d'Italia.

Di seguito la ricetta del cocktail creato con l'**Asparago verde di Altedo IGP** mentre sui canali social di @fruttaeverdura_dopigp e quelli di I Love Italian Food troverete la videoricetta.

COCKTAIL DI ASPARAGO DI ALTEDO IGP

Per la salamoia:

10 asparagi di Altedo IGP

250 ml acqua aromatizzata allo zenzero

250 ml aceto di mele

sale qb

zucchero qb

spezie a piacere

Per il cocktail:

London Dry Gin 4,5 cl

Acqua tonica

Rondella di asparago in salamoia

Procedimento:

Lavate e sbollentate gli asparagi. Immergete gli asparagi in acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Scolate e tamponate con un canovaccio.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



Preparate l'acqua aromatizzata allo zenzero, unite l'aceto, lo zucchero, il sale e le spezie e fate riposare per 24 ore. Filtrate il preparato ed immergete gli asparagi, lasciateli riposare per tre giorni, scolateli per ottenere una salamoia aromatizzata di asparago di Altedo IGP. Per una porzione usate un bicchiere Tumbler alto con un cubo di ghiaccio chunk, unite 3cl di salamoia e il London Dry Gin, aggiungete l'acqua tonica fino a riempire il bicchiere e guarnite con una rondella di asparago usato per la salamoia.



Sito web: <https://it.pdopgi.eu/>
Per maggiori informazioni:
ufficiostampa@sopexa.com
02 86 37 444

La campagna è finanziata dall'Unione Europea e per la parte italiana dai Consorzi della Pera dell'Emilia-Romagna IGP (capo fila del progetto), dell'Asparago Verde di Altedo IGP, della Ciliegia di Vignola IGP, della Pesca e la Nettarina di Romagna IGP, dell'Insalata di Lusina IGP, del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variiegato di Castelfranco IGP e del Radicchio di Chioggia IGP. Per altre curiosità sui prodotti e sui territori d'origine potete andare sul nostro sito <https://it.pdopgi.eu/> o su quello degli enti promotori della campagna.

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.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.

