



## D'OPERA: EINE REISE DURCH DIE EUROPÄISCHEN QUALITÄTSPRODUKTE INMITTEN DER VALPOLICELLA-WEINE UND DES PARMIGIANO REGGIANO

Mit großer Freude wird das Projekt **D'OPERA - QUALITY HERITAGE OF EUROPE** ins Leben gerufen, eine Werbeinitiative, die zwei wahre Meisterwerke der europäischen Premiumqualität ehrt: die **Valpolicella-Weine DOC und DOCG** sowie den **Parmigiano Reggiano DOP**.

Das Projekt wird vom **Konsortium zum Schutz der Valpolicella-Weine** und dem **Konsortium des Käses Parmigiano Reggiano** gefördert und mit Mitteln der Europäischen Union kofinanziert. Es hat eine Dauer von drei Jahren und richtet sich an die Märkte in **Italien, Frankreich und Deutschland**.

Das Projekt **Quality Heritage of Europe** hebt die gemeinsame Identität, das europäische qualitative Erbe, die Tradition und Innovation hervor, die diese Produkte auszeichnen.

Der Name der Kampagne **D'OPERA** – in der Nachsilbe DOP – verweist direkt auf das System der **geschützten Ursprungsbezeichnungen**, das für Qualität, Authentizität und den starken Bezug zu den Ursprungsländern steht: Wiegen der gastronomischen Köstlichkeiten und Orte voller Geschichte und Kunst. Das **Valpolicella**, mit seinen malerischen Weinbergen und einer alten und reichen Weinbautradition, verbindet sich auf harmonische Weise mit dem Parmigiano Reggiano aus der **Emilia**, einer Region, die weltbekannte Opernwerke und Komponisten wie Verdi und Toscanini hervorgebracht hat.

doperadop.eu   #EUAgriPromo



Dieser **Dialog zwischen Kultur und Geschmack** lädt zu einer einzigartigen Erfahrung ein, die die außergewöhnliche Verbindung von Geschichte, Gebiet und Aromen rühmt.

Wie ein musikalisches Werk, das verschiedene Stimmen und Instrumente in harmonischem Einklang vereint, würdigt D'OPERA die qualitative Einheit europäischer Agrarprodukte, die aus einzigartigen Terroirs und jahrhundertealten Traditionen hervorgehen.

## QUALITY HERITAGE OF EUROPE: DER WERT DER DOP-PRODUKTE

D'OPERA wurde entwickelt, um die enge Verbindung zwischen Tradition, Gebiet und zertifizierter Qualität zu stärken und erzählt die Geschichte zweier außergewöhnlicher Produkte, die das europäische Erbe in seiner vollen Pracht repräsentieren.

Die Ziele der Kampagne sind unter anderem, **das Bewusstsein** der europäischen Verbraucher für die organoleptischen Qualitäten, die Lebensmittelsicherheit und die nachhaltigen Praktiken von DOP-zertifizierten Produkten zu erhöhen und **die Anerkennung** europäischer Qualitätssymbole, wie das Gütesiegel DOP, zu fördern, um die Verbraucher aufzuklären und zu sensibilisieren.

Die Bezeichnungen DOP stellen einen **einzigartigen Schatz für Europa** dar, sie sind Ausdruck einer jahrhundertealten Produktionstradition, hoher Qualitätsstandards und einer untrennbaren Verbindung mit den Herkunftsgebieten. Dank der durch

doperadop.eu   #EUAgriPromo



europäische Vorschriften garantierten Schutzmaßnahmen können die Verbraucher auf authentische, sichere und transparente Produkte vertrauen.

## DIE PROTAGONISTEN

### Die Valpolicella-Weine

Das im Herzen der Provinz Verona gelegene **Valpolicella** ist ein Gebiet, das sich zahlreicher Weinberge und einer tausendjährigen Weinbautradition rühmt. Dank des günstigen Mikroklimas und der fruchtbaren Böden entstehen hier weltweit renommierte Weine, wahre Kunstwerke, die die Leidenschaft und Handwerkskunst der Winzer widerspiegeln.

Zu den bekanntesten Weinen des Gebietes gehören:

- **Valpolicella DOC:** frisch und vielseitig, perfekt für jeden Anlass.
- **Valpolicella Ripasso DOC:** vollmundig und rund, ideal zu Fleisch, Gegrilltem und Käse.
- **Amarone della Valpolicella DOCG:** der prestigeträchtige Botschafter des Gebietes, trocken, komplex und sorgfältig gereift.
- **Recioto della Valpolicella DOCG:** der süße Passito, ein perfekter Begleiter zu Desserts und Käse.

### Der Parmigiano Reggiano DOP

Der **Parmigiano Reggiano DOP** ist eine wahre Ikone der italienischen Premiumqualität und blickt auf über neun Jahrhunderte Geschichte zurück. Er

doperadop.eu   #EUAgriPromo



wird ausschließlich in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena sowie in Teilen von Mantua und Bologna aus Rohmilch und natürlichem Lab, ohne die Verwendung von Zusatzstoffen, hergestellt. Jeder Laib reift mindestens 12 Monate und entwickelt dabei komplexe Aromen und einen unverwechselbaren Geschmack.

## ENTDECKEN SIE D'OPERA

Durch geführte Verkostungen, exklusive Veranstaltungen und kulturelle Aktivitäten lädt **D'OPERA** das Publikum zu einer Reise durch die authentischen Aromen des Valpolicella und des Parmigiano Reggiano ein. Eine einmalige Gelegenheit, in die Tradition, Geschichte und Einzigartigkeit dieser zwei europäischen Meisterwerke einzutauchen.

D'OPERA startet mit der Teilnahme an der internationalen Messe **VINEXPO Paris**, die vom 10. bis 12. Februar 2025 stattfindet.

Pressekontakte:

D'OPERA: Quality Heritage of Europe

<https://www.doperadop.eu/fr/kontakte/>

doperadop.eu   #EUAgriPromo