



D'OPERA: UN VIAGGIO NELL'ECCELLENZA EUROPEA TRA VINI DELLA VALPOLICELLA E PARMIGIANO REGGIANO

Con grande entusiasmo, prende il via il progetto **D'OPERA - QUALITY HERITAGE OF EUROPE**, una campagna di promozione che celebra due capolavori dell'eccellenza europea: i **Vini della Valpolicella DOC e DOCG** e il **Parmigiano Reggiano DOP**.

Promosso dal **Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella** e dal **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano**, e cofinanziato dalla Comunità Europea, il progetto avrà una durata triennale e si rivolgerà ai mercati di **Italia, Francia e Germania**.

Il progetto **Quality Heritage of Europe**, sottolinea l'identità comune e l'eredità qualitativa europea, la tradizione e l'innovazione che contraddistinguono questi prodotti.

Il naming della campagna **D'OPERA** - nel suffisso DOP - richiama direttamente il sistema delle **Denominazioni d'Origine Protetta**, sinonimo di qualità, autenticità e legame con i territori: culle di eccellenze enogastronomiche, ma anche luoghi intrisi di storia e arte. La **Valpolicella**, con i suoi paesaggi pittoreschi e le antiche tradizioni vitivinicole, si intreccia con il Parmigiano Reggiano, prodotto nell'**Emilia** che ha visto nascere grandi opere liriche e compositori come Verdi e Toscanini.

doperadop.eu   #EUAgriPromo



Questo **dialogo tra cultura e gusto** si traduce in un'esperienza che celebra la straordinaria sinergia tra storia, territorio e sapori.

Proprio come un'opera musicale riunisce diverse voci e strumenti in armonia, DOPERA celebra l'unità qualitativa dei prodotti agroalimentari europei, che nascono da terroir unici e tradizioni secolari.

QUALITY HERITAGE OF EUROPE: IL VALORE DEI PRODOTTI DOP

Ideato per valorizzare il legame profondo tra tradizione, territorio e qualità certificata, D'OPERA racconta l'eccellenza di due prodotti straordinari che incarnano la ricchezza del patrimonio europeo.

Tra gli obiettivi della campagna: **umentare la consapevolezza** dei consumatori europei sulle qualità organolettiche, sulle caratteristiche di sicurezza alimentare e sulle pratiche sostenibili che contraddistinguono i prodotti certificati DOP; e **rafforzare il riconoscimento** dei simboli di qualità europei, come il marchio DOP, per rendere i consumatori più consapevoli.

Le denominazioni DOP rappresentano un **tesoro unico per l'Europa**, espressione di una tradizione produttiva secolare, standard qualitativi elevati e un legame indissolubile con i territori d'origine. Grazie alla protezione garantita dalle normative europee, i consumatori possono contare su prodotti originali, sicuri e trasparenti.

doperadop.eu   #EUAgriPromo

I PROTAGONISTI

I Vini della Valpolicella

Dal cuore della provincia di Verona, la **Valpolicella** è una terra di vigneti e tradizioni millenarie. Grazie a un microclima favorevole e a suoli fertili, la zona produce vini rinomati in tutto il mondo, autentiche opere d'arte che esprimono la passione e l'artigianalità dei viticoltori.

Tra i principali vini della denominazione:

- **Valpolicella DOC:** fresco e versatile, perfetto per ogni occasione.
- **Valpolicella Ripasso DOC:** corposo e rotondo, ideale per carni, grigliate e formaggi.
- **Amarone della Valpolicella DOCG:** il prestigioso ambasciatore del territorio, secco, complesso e invecchiato con cura.
- **Recioto della Valpolicella DOCG:** il dolce passito, perfetto per dessert e formaggi.

Il Parmigiano Reggiano DOP

Il **Parmigiano Reggiano DOP** è un'icona dell'eccellenza italiana, con oltre nove secoli di storia. Prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e in parte di Mantova e Bologna, questo formaggio è realizzato con latte crudo, caglio naturale e senza additivi. Ogni forma viene stagionata per un minimo di 12 mesi, rivelando aromi complessi e un sapore inconfondibile.

doperadop.eu   #EUAgriPromo



UN INVITO A SCOPRIRE D'OPERA

Attraverso degustazioni guidate, eventi esclusivi e attività culturali, **D'OPERA** invita il pubblico a vivere un viaggio nei sapori autentici della Valpolicella e del Parmigiano Reggiano. Un'opportunità straordinaria per immergersi nella tradizione, nella storia e nell'unicità di due capolavori europei.

D'OPERA prenderà il via con la partecipazione alla fiera internazionale **VINEXPO Parigi**, in programma dal 10 al 12 febbraio 2025.

Contatti per la stampa

D'OPERA: Quality Heritage of Europe

<https://www.doperadop.eu/contatti/>

doperadop.eu   #EUAgriPromo