Prodotti autentici DOP e IGP

Da Naxos, Samos ed Emilia Romagna

MEDITERRANEAN
CHEESE AND WINES

www.medcheeseandwines.eu

CAMPAGNA FINANZIATA CON
L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Denominazione di origine e indicazione geografica

L'indicazione geografica è un'indicazione che si riferisce ad una regione, ad un luogo specifico o, in casi eccezionali, ad un paese, utilizzata per descrivere un tipo di vino che soddisfa i seguenti requisiti:

(i) Le sue qualità e caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dovute ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinsechi fattori naturali e umani;

(ii) le uve da cui è ottenuto provengono esclusivamente da questa specifica zona geografica;

(iii) la sua produzione avviene in questa data area geografica;

(iv) è ottenuto da viti appartenenti a Vitis vinifera;

L'indicazione geografica è un'indicazione che si riferisce ad una regione, ad un luogo specifico o, in casi eccezionali, ad un paese, utilizzata per descrivere un tipo di vino che soddisfa i seguenti requisiti:

(i) possiede una qualità, una reputazione o altre caratteristiche specifiche attribuibili a tale origine geografica;

(ii) almeno l'85% delle uve utilizzate per la sua produzione proviene esclusivamente da questa zona geografica;

(iii) la sua produzione avviene in questa area geografica;

(iv) è ottenuto da varietà di viti appartenenti a Vitis vinifera o da un incrocio tra le specie Vitis vinifera e altre specie del genere Vitis.

A proposito di EAS Naxos

L'Unione delle cooperative agricole di Naxos è stata fondata nel 1926 da un numero molto limitato di cooperative agricole di prim'ordine per servire i loro membri e produrre formaggio con piccole quantità di latte.

Nel 2014 l'**EAS Naxos** è stata trasformata in una Partnership agricola - (società anonima), basata su 12 cooperative agricole primarie, che sono anche gli azionisti della Società. Attualmente, l'EAS Naxos ha 135 dipendenti a tempo indeterminato e circa 40 dipendenti stagionali ed è gestita da un Consiglio di amministrazione quinquennale composto da cinque membri, che ha assunto il proprio ruolo il 1 ° gennaio 2015. Inoltre, ha una vasta rete di distribuzione e di fornitori per i suoi prodotti a Naxos e nelle isole circostanti delle Cicladi: Paros, Santorini e Mykonos.

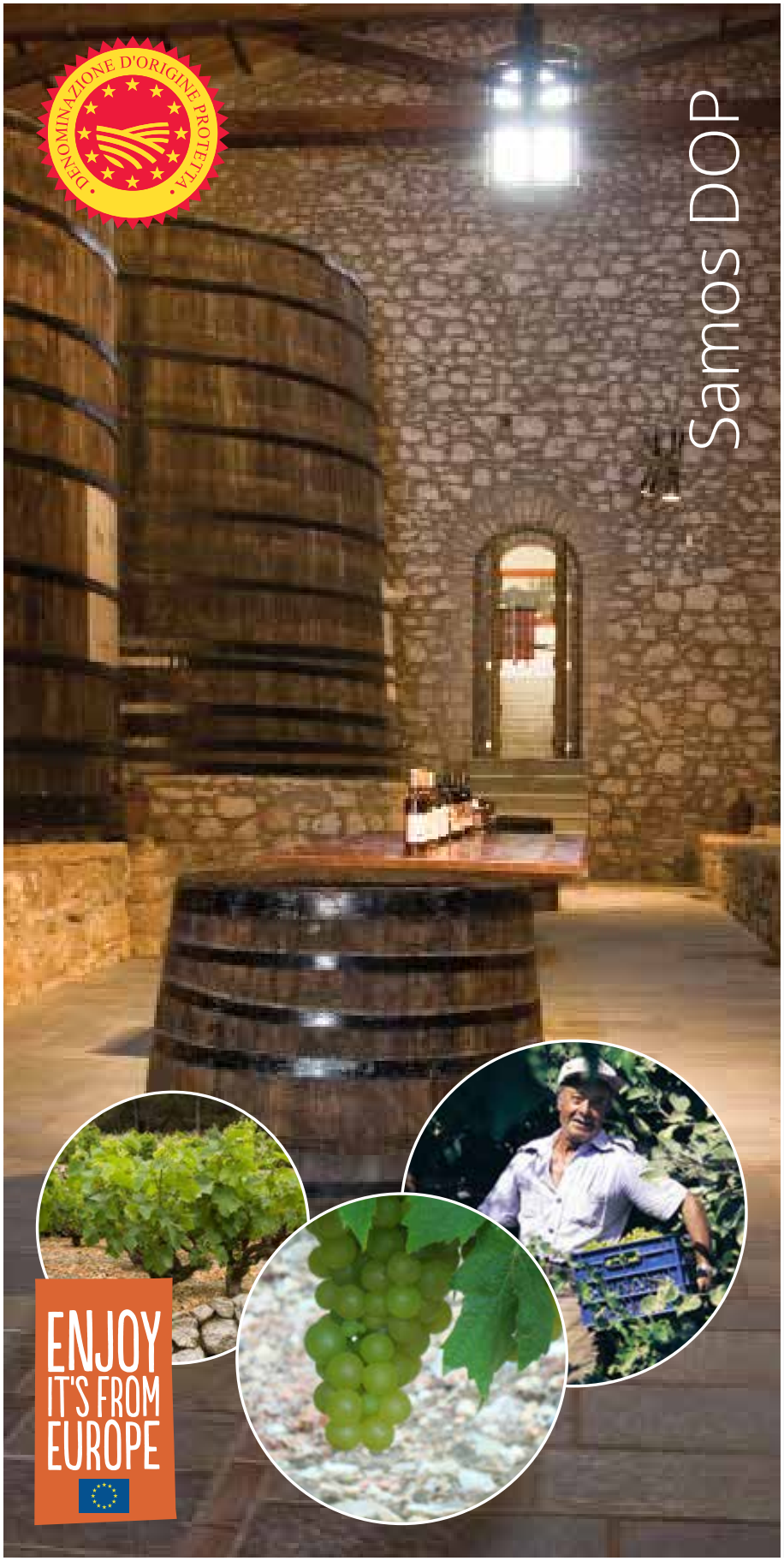
Oggi l'**EAS Naxos** è diventata una forza trainante e una leva per la crescita del mondo rurale di Naxos e per l'economia dell'isola nel suo insieme, mantenendo sempre il suo attaccamento alla qualità e ai valori tradizionali e operando senza interruzioni per servire le co-operative associate.

Graviera Naxos, Denominazione di Origine Protetta dal 1996 è un formaggio a pasta dura di colore giallo pallido e crosta secca e delicata. La sua massa è compatta ed elastica con dei caratteristici piccoli buchi sparsi, un aroma fine, un gusto dolce e delicato ed un retrogusto molto distintivo. È uno dei formaggi più ricchi di calcio in quanto per produrre un chilogrammo di graviera vengono utilizzati 11 kg di latte. È composto da un minimo di 80% di latte di vacca e un massimo di 20% di latte di pecora e di capra, con l'aggiunta di caglio tradizionale.
L'**EAS Naxos** produce circa mille tonnellate di questo formaggio pregiato ogni anno, utilizzando latte esclusivamente di animali che vivono e sono allevati sull'isola di Naxos.

La sua preparazione è seguita in tutte le fasi dalle regole del caseificio tradizionale, evitando ogni aggiunta di polvere, conservanti, antibiotici e pigmenti, condensa e concentrato di latte. È caratteristico che durante la preparazione della **Graviera Naxou DOP** l'unico sale utilizzato sia quello che il formaggio prende soltanto durante l'immersione in salamoia.

I formaggi maturano in luoghi speciali, dove rimangono per almeno 72 giorni in ambiente e temperatura controllati su scaffali di legno, eliminando gradualmente la loro umidità.

L'alta qualità e l'autenticità della **Graviera Naxou DOP** è testimoniata anche dai **suoi premi ottenuti in Grecia e a livello internazionale:** nel 2011 ha ricevuto una **medaglia d'oro** al Greek Cheese Festival, **due stelle** al Concorso di degustazione dell'Istituto ITQ nel 2012, 2016 e nel 2018 a Bruxelles, e il **Premio d'oro** nel 2017 ai TasteOlymp Awards.



La cooperativa

Samos Wine Cooperativa (UWC Samos) è una delle cooperative più antiche in Grecia dalla sua fondazione nel 1934. Oggi 2.200 famiglie di viticoltori sono coinvolte nel suo programma di cooperazone. L'obiettivo è quello di concentrare, vinificare e commercializzare l'intera produzione dei suoi viticoltori, rappresentando quasi tutta la produzione dell'isola. Il vino di Samos, particolarmente dolce, è uno dei principali ambasciatori del vino greco a livello internazionale, con esportazioni in paesi come la Francia e altri 27 paesi.

Vino di Samos

Il vino di Samos con il suo percorso storico secolare che risale all'antichità, rappresenta da anni le qualità del rilievo geofisico e climatico dell'isola, del lavoro manuale e della vinificazione tradizionale. Ha guadagnato un posto di rilievo nel cuore degli amanti del vino in quanto è un prodotto di qualità eterno che viene realizzato con grande sforzo e passione sulle pendici dei monti di Samos.

I vini di UWC Samos sono unici per gusto e qualità, poiché racchiudono aromi speciali. Sono prodotti dall'omonimo vitigno dela famosa varietà "Moscato bianco di Samos", coltivata sulle tradizionali terrazze in pietra a secco fino ad un'altezza di 900 metri sul livello del mare con bassa resa per ettaro controllata.

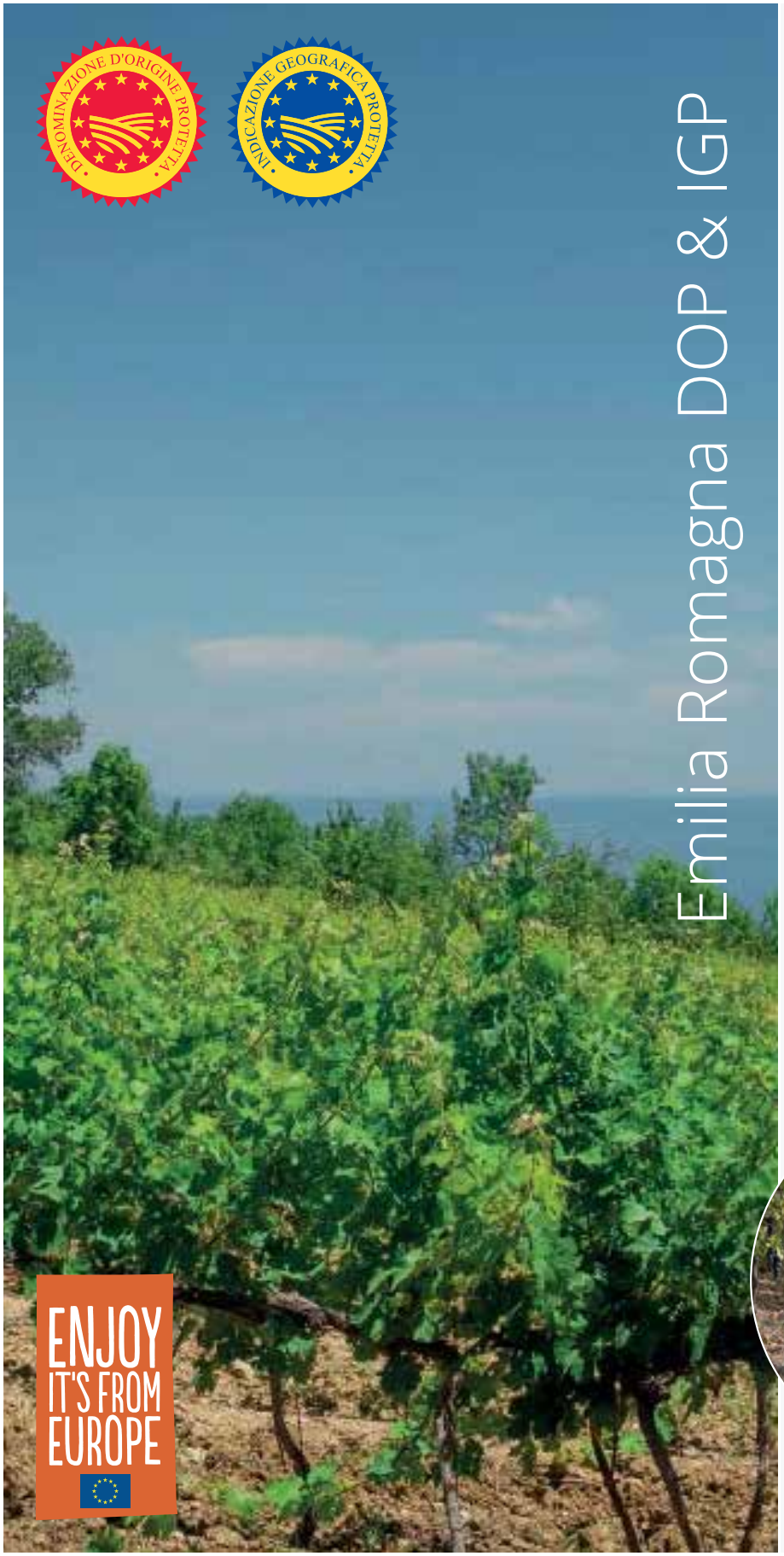
I vini dolci di UWC Samos hanno un profumo ricco ed equilibrato. Si esprimono in un'immagine aromatica specifica e complessa, composta da molte caratteristiche aromatiche. Dominano frutta e fiori, in particolare uva fresca, fiori d'arancio e petali di rosa. Spiccano poi gli aromi primari dell'uva, con un retrogusto dolce e di alta qualità.

Questi vini sono anche un'ottima scelta per completare un pasto. La loro ricchezza aromatica si fonde deliziosamente con dessert, frutta e formaggi forti, formando un pasto unico o offrendo momenti individuali di dolce godimento.

Vale la pena ricordare che nel 1937 è stato assegnato, alla categoria dei vini dolci, il primo premio dei vini di Samos, al quale si aggiungno, di anno in anno, altre importanti onorificenze e riconoscimenti internazionali.

Dal 1981 la Denominazione di Origine Protetta di Samos caratterizza i vini dolci riconosciuti e premiati a livello internazionale prodotti sull'isola:

- **Samos Vin Doux**
- **Samos Grand Cru**
- **Samos Nectar**
- **Samos Anthemis**



Emilia Romagna DOP & IGP

Enoteca Regionale Emilia Romagna

Enoteca Regionale Emilia Romagna è un'associazione che opera dal 1970 per la promozione e la valorizzazione del patrimonio vinicolo regionale. Tale finalità è stata riconosciuta nel 1978 dalla Regione Emilia Romagna che, con un'apposita legge, definì Enoteca Regionale Emilia Romagna "lo strumento più idoneo per promuovere il vino regionale in Italia e all'Estero". Per raggiungere il meritato plauso nazionale e internazionale per la **qualità dei prodotti enologici dell'Emilia Romagna**, l'Enoteca Regionale organizza numerose iniziative promozionali e di vendita e lavora per educare il pubblico sull'argomento del consumo di vino.

Tenendo conto delle nuove generazioni, l'associazione lavora insieme a varie istituzioni, ricercatori e ai suoi produttori associati, che ad oggi sono più di duecento.

L'Enoteca Regionale Emilia Romagna sorge in una posizione significativa e suggestiva: all'interno dell'incantevole rocca sforesca di Dozza, che domina la vallata dal XIII secolo.

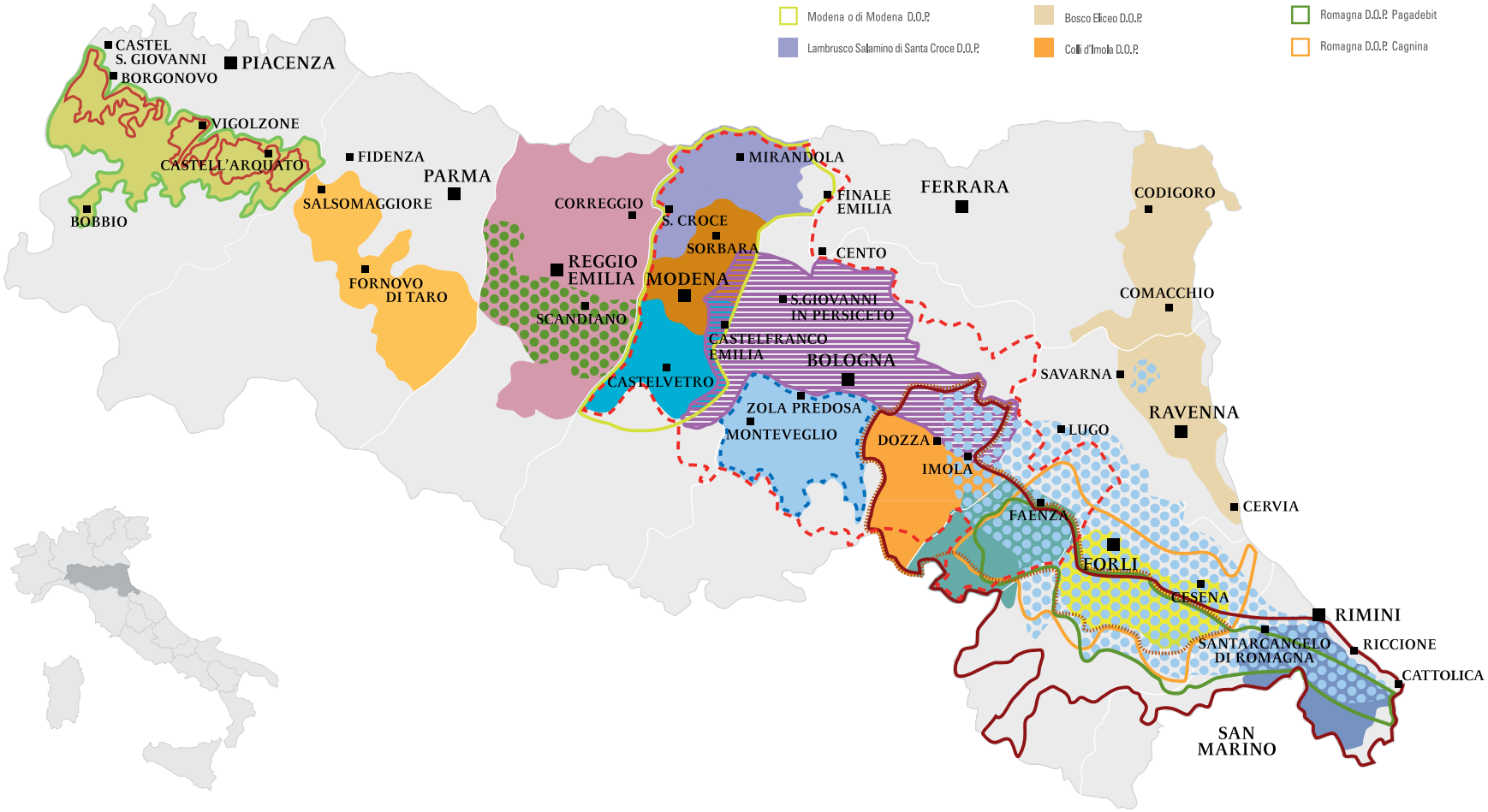
Dozza, incantevole borgo medievale vicino a Bologna, non è soltanto storicamente una terra di vino, ma è anche idealmente situato nel punto in cui l'Emilia incontra la Romagna. Qui, ogni due anni, artisti da tutto il mondo si incontrano per partecipare alla rassegna del Muro Dipinto di Dozza, dove dipingono meravigliosi murales sulle facciate del paese.

I Vini

I vari tipi di suolo presenti nella regione **Emilia Romagna** garantiscono un'ampia gamma di vini, mentre pratiche innovative di viticoltura e tecniche di vinificazione all'avanguardia consentono standard elevati di qualità.

ELENCO DEI VINI DOP E IGP DELL' EMILIA ROMAGNA

- Gutturnio D.O.P.
- Ortrugo D.O.P.
- Colli Piacentini D.O.P.
- Colli di Parma D.O.P.
- Reggiano D.O.P.
- Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P.
- Modena o di Modena D.O.P.
- Lambrusco Salamino di Santa Croce D.O.P.
- Lambrusco di Sorbara D.O.P.
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.
- Reno D.O.P.
- Pignoletto D.O.P.
- Colli Bolognesi D.O.P.
- Colli Bolognesi D.O.P. Pignoletto
- Bosco Eliceo D.O.P.
- Colli d'Imola D.O.P.
- Colli di Faenza D.O.P.
- Colli Romagna Centrale D.O.P.
- Colli di Rimini D.O.P.
- Romagna D.O.P. Sangiovese
- Romagna D.O.P. Albana
  Romagna D.O.P. Albana Spumante
- Romagna D.O.P. Trebbiano
- Romagna D.O.P. Pagadebit
- Romagna D.O.P. Cagnina



“ Assapora i prodotti DOP e IGP autentici di Naxos, Samos ed Emilia Romagna!

Abbraccia lo stile di vita mediterraneo! Goditi la cucina mediterranea!”

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

RICETTE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

BOCCONCINI DI GRAVIERA NAXOU DOP CON MARMELLATA DI PESCHE

CATEGORIA: Antipasto
TEMPO DI ESECUZIONE: 15 minuti
TEMPO DI COTTURA: 2 minuti
PORZIONE: 1
LIVELLO DI DIFFICOLTÀ: 1/5

Ingredienti

160 gr. Graviera Naxou DOP tagliato a cubetti di 2 cm
150 gr. farina morbida
5 gr. sale
3 gr. pepe nero
250 gr. sesamo bianco
500 ml di olio di semi di girasole o di oliva
4 uova

Esecuzione

- Setacciate la farina in una ciotola. In un'altra ciotola mescolate le uova, il sale e il pepe. Allo stesso tempo usate una terza ciotola per metterci il sesamo. Ricoprite la Graviera Naxou DOP con tutto quanto sopra mettendo ogni cubetto in ognuna delle ciotole - farina - uova - sesamo. Assicuratevi che il cubetto sia completamente ricoperto di sesamo. Mettete i cubetti in frigorifero per mezz'ora per assicurarvi che siano ben compattati.

- Scaldate l'olio in una casseruola a 160-170 gradi. Friggete i cubetti fino a quando diventano dorati. Guarnite con foglie verdi, fragole tagliate in 4 pezzi e marmellata di pesche.

Contorno

Foglie verdi miste
Fragole
Marmellata di pesche

Samos PDO
VIN DOUX

Colli Bolognesi PDO
PIGNOLETTO SPUMANTE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CROCCHETTE DI GRAVIERA NAXOU DOP CON CREMA DI FUNGHI

CATEGORIA: Amuse – Bouche
TEMPO DI ESECUZIONE: 45 minuti
TEMPO DI COTTURA: 8 minuti
PORZIONI: 1
LIVELLO DI DIFFICOLTÀ: 2/5

Esecuzione

Per Graviera Naxou DOP: setacciate la farina in una ciotola e rompete le uova in un'altra. Cospargete due volte la Gravera Naxou DOP con farina e uova. Ungete le crocchette con le mandorle tritate nella padella, assicurandovi che siano attacate ovunque. Mettete la miscela in frigorifero a ripsare. Scaldate l'olio di semi di girasole in una casseruola da 160 a 170 gradi. Immergete le palline di Graviera Naxou DOP delicatamente e con attenzione nella padella usando un mestolo di legno.

Per la crema di funghi

pulite e cuocete i funghi in forno a 150 ° per 45 minuti. Grattugiate 120 grammi di Graviera Naxou DOP e mettetelo in forno da 7 a 8 minuti a 200 gradi. Quindi sbattete entrambi i prodotti preparati in un frullatore aggiungendo burro fino a quando la consistenza diventa morbida e liscia. Aggiungete sale e pepe in base alle vostre preferenze. Guarnite la crema di funghi usando marmellata di albicocche e germogli.

Ingredienti

160 gr. Di Graviera Naxou DOP tagliato a palline misura 2 cm
150 gr. farina dura
4 uova
200 gr. di mandorle
50 gr. d'olio d'oliva
50 gr. di burro da latte di vacca
2 gr. sale
150 gr. funghi pleurotus
Olio di semi di girasole per friggere

Contorno

50 gr. di germogli di girasole o di ravanello
70 gr. di marmellata di albicocche

Samos PDO
GRAND CRU

Reggiano PDO
LAMBRUSCO

ENJOY IT'S FROM EUROPE

PASTA CON GRAVIERA NAXOU DOP E POMODORI CONFIT

CATEGORIA: piatto principale
TEMPO DI ESECUZIONE: 2 ore
TEMPO DI COTTURA: 2 ore
PORZIONI: 2
LIVELLO DI DIFFICOLTÀ: 4/5

Ingredienti

400gr di farina di tipo 55% (forte)
4 uova
100gr di spinaci freschi
Farina per aspersione
250gr di Graviera Naxou DOP
1 kg di pomodorini
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe appena macinato
1 pizzico di zucchero
50gr di basilico fresco
30gr di rosmarino fresco
3 cucchiai di olio d'oliva

Processo di preparazione degli spaghetti

Lavate gli spinaci con cura e frullateli fino a quando non ottenete una salsa cremosa. Versate in una ciotola la farina, le uova, l'olio d'oliva, il sale e 50 grammi di Graviera Naxou DOP. Aggiungete gli spinaci e schiacciateli fino ad ottenere un impasto verde. Mettete l'impasto in una terrina, coprite con una pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero.

Due ore dopo versate la farina sul ripiano della cucina e stendete l'impasto con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di 2 mm. Tagliatelo a strisce e separatele delicatamente, per evitare che si rompano. Fate bollire dell'acqua in una casseruola, salatela e buttateci la pasta, lasciandola cuocere circa 5 minuti. Una volta pronta, scolate la pasta.

Processo di creazione del confit

Lavate e tagliate i pomodorini al centro. Preparate una teglia con carta da forno e posizionate i pomodorini con il lato tagliato verso l'alto. Cospargete di sale, zucchero e pepe nero appena macinato. Tritate un po' di aglio e cospargete la superficie; ungete con olio d'oliva. Preriscaldate il forno a 140 gradi e infornate per 2 ore. Durante la cottura, aprite il forno 2 o 3 volte per consentire all'umidità di fuoriuscire. I pomodorini dovrebbero asciugarsi, ma non appassire e il cuore deve rimanere succoso.

Contorno

Marmellata di ciliegie 85% di frutta -
Meringa al basilico - Salsa di pomodoro

RAVIOLI DI BARBABIETOLA RIPIENI DI FOGLIE DI BARBABIETOLA E GRAVIERA NAXOU DOP

CATEGORIA: Pasta
TEMPO DI ESECUZIONE: 30 minuti
TEMPO DI COTTURA: 3 minuti
PORZIONI: 1
LIVELLO DI DIFFICOLTÀ: 3/5

Ingredienti

200 gr. di farina dura
1 uovo grande
20 gr. purè di barbabietole
5 foglie di barbabietola
60 gr. di Graviera Naxou DOP

Contorno:

50 gr. foglie di rucola
70 gr. fiocchi di DOP Graviera Naxou
20 gr. d'aceto balsamico di melograno

Esecuzione

- Fate bollire una piccola barbabietola finché non si
- ammorbidisce. Tagliatela a pezzetti e schiacciatela fino a farla diventare una crema morbida. Potete aggiungere un po' del suo brodo se necessario.
- Fate bollire dell'acqua e sbollentate le foglie di barbabietola per meno di un minuto. Rimuovetele e mettetele in acqua ghiacciata per mantenerne il colore e la freschezza.
- Usate un mixer per mescolare la farina, l'uovo e 20 gr. di purè di barbabietola. Una volta che l'impasto è unito, stendetelo e separatelo in due parti usando un mattarello da 12 cm.
- Mettete le foglie una per una al centro dell'impasto mantenendo una distanza di 6-7 cm tra loro. Aggiungete un po' di Graviera Naxou DOP e posizionate l'altra parte di impasto fino a formare dei ravioli. fino a coprire la Graviera Naxou DOP.
- Premete i bordi dei ravioli per non far uscire il ripieno e tagliateli con un coltello. Mettete i ravioli in acqua bollente per 3-4 minuti.
- Guarnite con foglie di rucola, scaglie di Graviera Naxou DOP e aceto balsamico con aroma di melograno.

abbinare a

Samos PDO
ANTHEMIS

Colli di Parma PDO
MALVASIA SPUMANTE EXTRA DRY

ENJOY IT'S FROM EUROPE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Prodotti autentici DOP e IGP

Da Naxos, Samos ed Emilia Romagna

MEDITERRANEAN
CHEESE AND WINES

www.medcheeseandwines.eu

MEDITERRANEAN
CHEESE AND WINES

www.medcheeseandwines.eu

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 per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

CAMPAGNA FINANZIATA CON
L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE