

**PRESSEMELDUNG** **„Mediterranean Cheese and Wines“ in Köln am 11.12.2019**

Eine Veranstaltung des europäischen Projektes „Mediterranean Cheese and Wines“ fand in Köln, am 11. Dezember 2019, im Restaurant „The Bayleaf“ statt.

Sommelier Yuriy Apelyushynskyy und Sternekoch Daniel Gottschlich haben gemeinsam mit Unternehmensvertretern die g.U.-Produkte „Samos-Wein“ und „Graviera-Naxos-Käse“ vorgestellt.

Die Kampagne war eine Initiative von zwei historischen Genossenschaftsverbänden auf den griechischen Inseln Samos und Naxos und der bedeutendsten Einrichtung des Agrar- und Ernährungssektors der italienischen Region Emilia Romagna, die Käse und Weine im Rahmen der Qualitätsregelungen für g.U und g.g.A vertreten.

Bei allen Maßnahmen soll die Authentizität der Produkte unterstrichen und die Wettbewerbsfähigkeit der spezifischen g.U.- und g.g.A.-Produkte erhöht werden. Unter anderem soll das Wissen der Verbraucher über die Produkte und über die Qualitätsregelungen der Union verbessert werden, um die Wahrnehmung von g.U.- und g.g.A-Logos zu verbessern. Die Maßnahme zielt auf vier Märkte ab, für die Produkt- und die Qualitätsregelungen von großer Bedeutung sind. Dies sind Frankreich, Deutschland, Griechenland und Italien. Das Programm wird mit Hilfe der Europäischen Union finanziert.

Die Partner repräsentieren einige der typischsten Produkte ihres Landes, die einzigartig und authentisch sind und die aus Regionen stammen, in denen die menschliche Aktivität bei der Produktion mit Natur und Tradition in Einklang stehen. In diesen Regionen ist die über Generationen vererbte Tradition so stark und gut mit der Umwelt verbunden, dass eine nachhaltige Beziehung entsteht, die als Richtschnur für die Zukunft dienen soll. All diese Elemente sind Teil der Kulturen im Mittelmeerraum und diese Elemente möchten wir auch den Märkten übermitteln.

Für weitere Informationen, besuchen Sie bitte: <https://www.medcheeseandwines.eu/it/the-project/>



Bildquellen: <https://www.medcheeseandwines.eu>