



Cofinanziato  
dall'Unione Europea



Comunicato stampa

## LE ECCELLENZE DOP PROTAGONISTE DELLA NUOVA STAGIONE DI "IN CUCINA CON SONIA"

Da oggi e fino ad inizio luglio, i vini Garda Doc assieme al Salame di Varzi DOP, il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Formaggio Montasio DOP saranno i protagonisti della nuova stagione del format televisivo "In Cucina con Sonia", giunto alla sua 7<sup>a</sup> edizione su LA7d e condotto dalla carismatica Sonia Peronaci, figura di spicco del panorama culinario italiano.

«Siamo entusiasti di partecipare a questa iniziativa che celebra il savoir-faire europeo. La collaborazione con "In Cucina con Sonia" rappresenta una straordinaria opportunità per valorizzare i vini Garda DOC e, insieme agli altri consorzi coinvolti, celebrarne la qualità e l'autenticità. Attraverso la scoperta delle eccellenze locali e degli abbinamenti unici, il pubblico potrà avvicinarsi non solo alla ricchezza dei nostri vini, ma anche all'esperienza completa che il Garda ha da offrire, fatta di paesaggi mozzafiato, cultura e ospitalità.» ha dichiarato Paolo Fiorini, Presidente del Consorzio Garda Doc.

Le prime 10 ricette saranno trasmesse durante la programmazione estiva, mentre le ultime 4 saranno proposte nella stagione invernale, a partire da ottobre 2025. L'iniziativa si inserisce nel più ampio progetto europeo "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo", cofinanziato dall'Unione Europea, che mira a rafforzare la conoscenza e la competitività di quattro prodotti DOP simbolo del saper fare europeo: i Vini Garda DOC, il Salame di Varzi DOP, il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e il Formaggio Montasio DOP.

Questa edizione porterà in scena 14 ricette esclusive, pensate per valorizzare i prodotti DOP protagonisti della campagna. Sonia Peronaci, con la sua esperienza e passione, guiderà gli spettatori attraverso realizzazioni che esaltano i sapori autentici delle eccellenze italiane e li inviterà a scoprire abbinamenti inediti e sorprendenti.

Tra le creazioni culinarie che illumineranno la stagione estiva, spiccano i gnocchetti agli spinaci arricchiti con Salame di Varzi, gorgonzola e funghi, sublimati dall'abbinamento con il Pinot Grigio. La fantasia continua con i mini tacos di frico, croccanti e colorati, che accolgono le verdure croccanti, il Salame di Varzi e il Montasio, anch'essi accompagnati dal Pinot Grigio. Per gli amanti dei sapori dolci e salati, la mini cheesecake con mousse al Montasio e un coulis di frutti rossi si presenta come un piacere raffinato da gustare insieme al Chardonnay. A queste si aggiungono le cipolle al forno con crema di patate e briciole di salame di Varzi abbinato allo Chardonnay. Il filetto di maiale con crema al Montasio e asparagi, un piatto dal carattere deciso, trova il suo equilibrio grazie al Chardonnay, mentre le frittelle dolci con Montasio, uvetta e pinoli si rivelano sorprendenti con il Pinot Grigio.

Il progetto "Eccellenze DOP: un savoir-faire tutto europeo" proseguirà con nuove azioni strategiche tra cui, si prevede lo svolgimento di attività promozionali nei punti vendita della GDO italiana, e ulteriori viaggi studio sul territorio, volti a coinvolgere esperti e appassionati. La collaborazione con una produzione di così alto livello come "In Cucina con Sonia" si conferma uno degli strumenti chiave per garantire la continuità del racconto delle eccellenze DOP coinvolte.

*Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.*