



GUSTO: a Monaco la terza edizione della Restaurant Week (23-30 ottobre 2025)

Un viaggio di tre anni per promuovere l'eccellenza dei prodotti DOP e IGP europei

Dopo il successo riscosso a Berlino e Amburgo, il progetto europeo **GUSTO** approda a **Monaco** con la **terza edizione della Restaurant Week**, in programma dal **23 al 30 ottobre 2025**. Un evento che celebra tre anni di attività, durante i quali il “gusto dell'eccellenza” ha incontrato il grande pubblico e i professionisti del settore attraverso masterclass, degustazioni, fiere e campagne promozionali.

La Restaurant Week rappresenta il coronamento di questo percorso: per un'intera settimana, i ristoranti di Monaco proporranno **menu speciali realizzati con quattro ambasciatori dell'eccellenza certificata europea – Pecorino Toscano DOP, Prosciutto Toscano DOP, Finocchiona IGP e Olio Toscano IGP** – portando sulle tavole tedesche il meglio della tradizione gastronomica a marchio DOP e IGP.

Grazie a ricette proposte dagli chef dei ristoranti aderenti, gli ospiti avranno l'opportunità di scoprire il gusto autentico di ingredienti certificati, che uniscono **qualità, tracciabilità e legame con il territorio**. Durante tutta la settimana, inoltre, nei locali partecipanti sarà disponibile un QR code per approfondire la conoscenza di ciascun prodotto, esplorandone la storia, le caratteristiche organolettiche e il valore culturale.

I protagonisti della Restaurant Week 2025:

- **Il Pecorino Toscano DOP:** formaggio prodotto esclusivamente con latte di pecora proveniente da allevamenti locali, particolarmente apprezzato per il suo sapore unico e leggermente dolce, mai troppo sapido. Il Pecorino Toscano DOP si distingue per la sua versatilità in cucina ed è perfetto per essere gustato sia da solo, sia come ingrediente di piatti più elaborati.
- **Il Prosciutto Toscano DOP:** un prodotto **unico**, ottenuto dalla lavorazione delle cosce **fresche di suini italiani**, salato e stagionato secondo tecniche secolari. **Il sapore che ne deriva è arricchito sapientemente dagli aromi tipici del territorio, consentendo di ottenere un prosciutto di straordinaria delicatezza e aromaticità.**
- **La Finocchiona IGP:** un salume dal sapore unico, reso inconfondibile dall'uso di semi e/o fiori di finocchio che le conferiscono un aroma e un gusto particolari. Preparata con carne di suino selezionata, è un salume morbido e aromatico che rappresenta perfettamente la tradizione norcina toscana.
- **L'Olio Toscano IGP:** un extravergine d'eccellenza, prodotto con olive autoctone coltivate in Toscana, franto e imbottigliato all'interno della Regione, come previsto dal Disciplinare di Produzione. Un olio noto per il suo colore verde intenso con riflessi dorati e per il suo sapore fruttato, con note piccanti e amare in perfetta armonia.

ENTDECKEN. SCHMECKEN. TEILEN.   #ENJOYGUSTO

GUSTO



Con questa terza edizione, **GUSTO** conferma la propria missione: **diffondere e valorizzare l'eccellenza europea DOP e IGP**, coinvolgendo un pubblico sempre più ampio e promuovendo una cultura alimentare fondata su autenticità, qualità e tradizione.

ENTDECKEN. SCHMECKEN. TEILEN.   #ENJOYGUSTO