



Qualität trifft auf Luxus: Europäische Obst- und Gemüseexzellenzen kehren in die Schweiz zurück

Im Rahmen des Projekts „Euphoria - Die europäische Produktion von Obst und Gemüse: eine Garantie für Qualität und Wohlbefinden“, 123 Tage, die der Förderung der europäischen Obst- und Gemüseexzellenzen beim Schweizer Verbraucher gewidmet sind.

Herausragender Partner ist die Luxuskette Globus.

Qualität trifft auf Luxus. Die europäischen Obst- und Gemüseexzellenzen befinden sich bei den besten Verkaufsstellen der ganzen Schweiz wieder im Rampenlicht. Das Projekt „Euphoria - Die europäische Produktion von Obst und Gemüse: eine Garantie für Qualität und Wohlbefinden“, das mit dem Beitrag der Europäischen Union ins Leben gerufen wurde und darauf abzielt, die gemeinschaftlichen Obst- und Gemüsesorten per Exzellenz für den Endverbraucher zu fördern, trifft wieder auf die Schweizer Verbraucher. Der Dank gilt einem Kalender mit 123 Aktionstagen, die am 1. November beginnen und in der ersten Dezemberwoche enden.

Protagonist dieser Aktionsrunde wird kein Geringerer sein als die exklusivste Kette der Schweiz, Globus. In 8 Verkaufsstellen Schweizer Luxusgeschäfte par excellence, von Zürich über Bern, Genf und Luzern nach Basel, stehen einige europäische Obst- und Gemüseexzellenzen der Herbst- und Wintersaison zur Verfügung.

Scheinwerfer auf: Blumenkohl, in der weißen und violetten Variante, auch Cimone genannt, der dank der perfekten Ausgewogenheit seiner Bestandteile, des geringen Kaloriengehalts und der hohen Sättigungskraft eine wohltuende und gesundheitsfördernde Wirkung hat und für Diäten zum Gewichtsverlust geeignet ist; Rübenspitzen, reich an antioxidativen, mineralisierenden und reinigenden Eigenschaften; der Schwarzkohl, Protagonist vieler traditioneller Rezepte der Toskana und der Tuscia; Romanesco Brokkoli, der dank seiner antioxidativen Wirkung das Immunsystem stärkt und in der Wintersaison ein wertvoller Verbündeter ist; und die Blaue Kartoffel, die nicht nur reich an Antioxidantien, Mineralsalzen und Vitaminen ist, sondern sich in den letzten Jahren dank ihres Geschmacks und der Explosion von Farbe und Lebendigkeit, die sie den Gerichten verleiht, zum Protagonisten der Gourmet- und Sterneküche entwickelt hat.

Damit ist es aber noch nicht getan: Nach den Erfahrungen Ende 2020 kehrt das Projekt Euphoria wieder an den Engrosmarkt in Zürich, einem der wichtigsten Knotenpunkte für Obst- und Gemüse der Schweiz, zurück und findet dort seinen Platz im Venzi + Paganini-Laden, ein historischer Protagonist des Vertriebs und des Verkaufs von Obst und Gemüse in der Schweiz.



Das Euphoria-Projekt mit einer Gesamtlauzeit von 3 Jahren umfasst neben dem Schweizer Markt auch den norwegischen Markt über eine Reihe von Initiativen und integrierten Kommunikationsaktivitäten zur Förderung (gegenüber den Endverbrauchern) und Schulung (der Betreiber des Sektors) über die Qualitäten und Eigenschaften europäischer Obst- und Gemüseexzellenzen.

Die beteiligten Verbraucher finden an den Ständen in den Filialen von Globus und Venzi + Paganini geschultes Personal, das sie mit allen nützlichen Informationen zu diesen Produkten versorgt, ihnen Informationsmaterial zum Projekt aushändigt, ihnen beim Erwerb der Produkte zur Seite steht und sie einige Delikatessen probieren lässt. Wenn sie möchten, können sie eines der Rezepte aus dem in Zusammenarbeit mit Iside De Cesare, 1 * Michelin-Koch, entstandenen Kochbuch nachkochen.

Die Liste der Aktionstage und die Adressen der Verkaufsstellen sind auf der Website <https://enjoygoodfood.eu/> verfügbar

Aktuelle Informationen rund um die Aktivitäten des Euphoria-Projekts finden Sie auf der Website <https://enjoygoodfood.eu/> oder auf den Profilen des Projekts in den sozialen Medien:

Facebook Schweiz: <https://www.facebook.com/EnjoyGoodFood.ch/>

Instagram Schweiz: <https://www.instagram.com/enjoygoodfood.ch/>

Facebook Norwegen: <https://www.facebook.com/EnjoyGoodFood.no/>

Instagram Norwegen: <https://www.instagram.com/enjoygoodfood.no/>





La qualità incontra il lusso: le eccellenze ortofrutticole europee tornano in Svizzera

Ha preso il via in 3 punti vendita tra Zurigo e Basilea il primo ciclo di promozione verso il consumatore svizzero previsto dal progetto “Euphoria – La produzione europea di ortofrutta: una garanzia di qualità e benessere”

La qualità incontra il lusso. Le eccellenze ortofrutticole europee sono pronte a scendere nuovamente sotto i riflettori nei migliori punti vendita di tutta la Svizzera. Il progetto “Euphoria – La produzione europea di ortofrutta: una garanzia di qualità e benessere” realizzato con il contributo dell’Unione Europea e finalizzato alla promozione, presso il consumatore finale, delle eccellenze ortofrutticole comunitarie, incontrerà nuovamente i consumatori elvetici grazie ad un calendario di 123 giornate promozionali che prenderanno il via il primo di novembre e si concluderanno la prima settimana di dicembre.

Protagonista di questa tranche promozionale sarà niente meno che la più esclusiva catena della Svizzera, Globus. In ben 8 punti vendita degli store elvetici del lusso per antonomasia, da Zurigo a Basilea passando per Berna, Ginevra e Lucerna, saranno presenti alcune delle eccellenze ortofrutticole europee della stagione autunnale e invernale.

Riflettori puntati su: il Cavolfiore, nella variante bianca e in quella viola, detta anche Cimone, che grazie al perfetto equilibrio dei suoi componenti, al basso contenuto di calorie e all’alto potere saziante, esercita una benefica azione sulla salute oltre ad essere indicato per le diete dimagranti; le Cime di Rapa, ricche di proprietà antiossidanti, remineralizzanti e depurative; il Cavolo Nero, protagonista di tantissime ricette della tradizione toscana e della Toscana; il broccolo romanesco, che grazie al suo potere antiossidante aiuta a rafforzare le difese immunitarie ed è un valido alleato durante la stagione invernale; e la Patata Viola, che oltre ad essere ricca di antiossidanti, di sali minerali e vitamine, è diventata negli ultimi anni protagonista della cucina gourmet e stellata, grazie al suo gusto e all’esplosione di colore e vivacità che regala ai piatti.

Ma non finisce qui, dopo l’esperienza di fine 2020, il progetto Euphoria tornerà ancora una volta all’Engrosmarkt di Zurigo, uno dei più importanti snodi ortofrutticoli della Svizzera, dove troverà spazio all’interno del punto vendita Venzi+Paganini, storico protagonista della distribuzione e vendita ortofrutticola in Svizzera.





Il progetto Euphoria, che avrà la durata complessiva di 3 anni, coinvolge, oltre al mercato svizzero, anche quello norvegese, attraverso una serie di iniziative e attività di comunicazione integrata finalizzate alla promozione (verso i consumatori finali) e alla formazione (degli operatori di settore) sulle qualità e le proprietà delle eccellenze ortofrutticole europee.

I consumatori coinvolti troveranno, presso i corner allestiti all'interno dei punti vendita Globus e di Venzi+Paganini, personale formato in grado di fornire loro tutte le informazioni utili su questi prodotti, riceveranno materiale informativo sul progetto, avranno modo di acquistare e degustare alcune di queste prelibatezze e, se lo vorranno, potranno cimentarsi in una delle ricette proposte sul ricettario sviluppato in collaborazione con Iside De Cesare, chef 1* Michelin.

L'elenco delle giornate di promozione e gli indirizzi dei punti vendita sono disponibili sul sito <https://enjoygoodfood.eu/>

Per rimanere sempre aggiornati sulle attività del progetto Euphoria basta collegarsi al sito <https://enjoygoodfood.eu/> o seguire le pagine social del progetto:

facebook Svizzera: <https://www.facebook.com/EnjoyGoodFood.ch/>

instagram Svizzera: <https://www.instagram.com/enjoygoodfood.ch/>

facebook Norvegia: <https://www.facebook.com/EnjoyGoodFood.no/>

instagram Norvegia: <https://www.instagram.com/enjoygoodfood.no/>

