



Pressemitteilung

Berlin, 06.02.2025

## Piemonte auf der Fruit Logistica in Berlin:

Vom 5. bis 7. Februar 2025 präsentiert die italienische Region Piemonte ihre kulinarischen Spitzenerzeugnisse auf der *Fruit Logistica* in Berlin, einer der weltweit wichtigsten Messen für die Frischfrucht-Branche. Im Mittelpunkt des Messeauftritts stehen das Reis-Festival „Risò“, das im Herbst 2025 Premiere feiern wird, die roten Äpfel aus der Provinz Cuneo und der piemontesische Wein des Jahres 2025 – Alta Langa DOCG

„Das Angebot an zertifizierten piemontesischen Qualitätsprodukten ist breitgefächert: von roten Äpfeln aus der Provinz Cuneo bis zu Käse, von Fleisch bis zu 60 DOC- und DOCG-Weinen,“ betont **Alberto Cirio**, Präsident der Region Piemonte, bei der feierlichen Eröffnung des Piemonte-Messestands am **Mittwoch, dem 5. Februar 2025**. „Unser Ziel ist es, diese Produkte durch verstärkte Marketinginitiativen international bekannter.“ Öffentlichkeitswirksame Unterstützung dabei bekommt die Region auch durch den Italienischen Minister für Landwirtschaft, Lebensmittel- und Forstwirtschaft, **Francesco Lollobrigida**, der zur Eröffnung des Messestandes angereist war. Zugegen waren weitere Player des für die Region so wichtigen Agrar- und Agrarhandelssektors – der Regionalregierungsrat für Handel, Landwirtschaft und Lebensmittel, Jagd und Fischerei sowie Naturparks der Region Piemonte, **Paolo Bongioanni**, des weiteren **Davide Gilardino**, Präsident der Provinz Vercelli, dem europaweit wichtigsten Zentrum für den Handel mit Reis, die Präsidentin der ENTE NAZIONALE RISI, dem nationalen Verband der Reis-Wirtschaft, **Natalia Bobba**, sowie **Domenico Sacchetto**, Präsident des Handelskettenverbandes Aop Piemonte.

„Allein im Piemont werden 25 Prozent aller italienischen Lebensmittel mit zertifizierter Herkunft produziert. Viele davon sind aus der nationalen und internationalen Spitzengastronomie nicht mehr wegzudenken“, betonte **Paolo Bongioanni**. „Auf der *Fruit Logistica* in Berlin treffen piemontesische Produkte mit Herkunftsgarantie auf ein breites Fachpublikum – Einkäufer, Großhändler, Grossisten, Vertreter von Vertriebsketten und Fachgeschäften, Restaurantbetreiber und Köche – mit dem Ziel, neue globale Märkte zu erobern. Aus diesem Grund wollten wir mit unserer Präsenz auf dieser Messe auch einen besonderen Schwerpunkt auf „Risò“ legen, ein neues Food-Festival, das die Stadt Vercelli vom 11. bis 14. September 2025 zur Reis-Welthauptstadt machen wird.“

### Risò - In Vercelli findet das internationale Reisfestival statt

Vercelli ist eine charmante, historische Stadt in der Poebene nordöstlich von **Turin** und das wirtschaftliche Zentrum **eines der wichtigsten Reisanbaugebiete Italiens**. Um die Aufmerksamkeit auf den wertvollen Reis zu lenken, der im Piemont am Fuße der Alpen angebaut wird, bringt Vercelli ein neues gastronomisches Festival an den Start: **Risò. Vom 11. bis 14. September 2025** werden Produkt-Stände, Show-Cooking-Veranstaltungen, Vorträge, Konferenzen, Verkostungen und zahlreiche andere Aktivitäten Vercelli zur „Reishauptstadt der Welt“ machen.

Auf dem Programm des Festivals steht ein großer professioneller Workshop für Produzenten, Käufer und andere Akteure der internationalen Gastronomie-Szene. Organisiert wird das Event in Zusammenarbeit mit



der nationalen Agentur für die Förderung im Ausland und die Internationalisierung italienischer Unternehmen, Ice. Am Festival-Wochenende wird sich die Möglichkeit bieten, an Ausflügen teilzunehmen, um die Gegend und die „Dörfer der Wasserstraßen“ sowie das Baraggia-Gebiet kennenzulernen, wo der einzige DOP-Reis Italiens angebaut wird. Bei geführten Touren zu Reisfeldern, Bauernhöfen, Sehenswürdigkeiten und Unternehmen der Branche können die Teilnehmende mehr über die eng mit der lokalen Kultur verbundene Geschichte des Reisanbaus in Italien erfahren.

*„Die Fruit Logistica in Berlin bietet eine einzigartige Gelegenheit, im internationalen Jahr des Reis, das Festival **Risò** und unsere Provinz im Ausland vorzustellen“, so **Davide Gilardino**, Präsident der Provinz Vercelli und Koordinator der Förderorganisationen von **Risò**. „Mein Dank gilt dem Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft sowie der Region Piemonte, die unsere Idee einer großangelegten Veranstaltung in der Provinz Vercelli ohne Zögern unterstützt haben. Das Festival wird ein Schaufenster für unsere Stadt sein und gleichzeitig ein Ereignis, von dem die gesamte Region profitiert.“*

## Alta Langa DOCG, Edel-Schaumwein aus dem Piemonte

Der Wein, der die Eröffnungsveranstaltung des Piemonte Space auf der Fruit Logistica 2025 begleitet, ist **Alta Langa DOCG**, ein **Schaumwein** aus dem **Piemonte**, der nach „**klassischer Methode**“, also mit zweifachem Gärungsprozess, hergestellt wird. Das Label Alta Langa DOCG garantiert dieses Herstellungsverfahren sowie die Herkunft der Trauben aus einem exzellenten Anbaugebiet mit langer Geschichte. Die Winzer der Alta Langa waren die ersten in Italien, die Mitte des 19. Jahrhunderts Schaumwein nach „klassischer Methode“ produzierten und diesen in den „unterirdischen Kathedralen“ von Canelli bei konstanten Temperaturen zur Reife brachten. Heute gehören die Kathedralen-artigen Höhlen von Canelli zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Die Weine Alta Langa DOCG werden aus **Pinot Noir-** und **Chardonnay-**Trauben hergestellt, einzeln oder zusammen in unterschiedlichen Anteilen. Es handelt sich ausschließlich um Jahrgangsweine, das heißt, auf dem Etikett ist das jeweilige Erntejahr angegeben. Der Schaumwein kann weiß oder rosé-farben sein, kommt in verschiedenen Herbheits-Graden als „Brut“ oder „dosaggio zero“ (Brut Nature) auf den Markt und hat stets eine sehr lange Reifezeit auf der Hefe durchlaufen, wie es die strengen Produktionsvorschriften erfordern (mindestens 30 Monate).

Derzeit sind **41 Weine** aus dem Piemont als **DOC** (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) anerkannt und **19 Weine** tragen das Label **DOCG** (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung, die auch ein bestimmtes Herstellungsverfahren garantiert). DOCG ist die höchste Klassifizierung für italienische Weine. Hohen Stellenwert auf der Agenda des Ministeriums für Landwirtschaft und Ernährung der Region Piemont hat die Präsentation der ausgezeichneten, zertifizierten Qualitätsprodukte vor einem großen internationalen Publikum: Käse, Fleisch, Obst und Gemüse und natürlich die großartigen Weine. Um die Weine aus der Region Piemonte noch bekannter zu machen, wird seit 2019 jedes Jahr eine „Rebsorte des Jahres“ ernannt. Den Anfang machte Dolcetto, gefolgt von Cortese im Jahr 2020–2021, Freisa im Jahr 2022, Erbaluce in 2023 und Brachetto in 2024. Ziel ist es, die Geschichte der autochthonen Reben des Piemonte bekannter zu machen, und das jeweilige Anbaugebiet ins Licht der Öffentlichkeit zu rücken.



Ab diesem Jahr wird das Projekt in weiterentwickelter Form vorgebracht. Um den Weinen mit zertifizierter Herkunft noch mehr Aufmerksamkeit zu verschaffen, wird jetzt auch ein „**Piemontesischer Wein des Jahres**“ ernannt. Den Auftakt macht **Alta Langa DOCG**, der in den nächsten Tagen offiziell zum piemontesischen Wein des Jahres 2025 gekürt wird.

## **Agrar- und Lebensmittelproduktion des Piemonte im Rampenlicht**

Drei Tage lang werden am Gemeinschaftsstand des Piemont Qualitätsprodukte mit Herkunftszertifizierung wie **Roter Apfel aus Cuneo Igp** (steht für Indicazione geografica protetta/geschütztes Herkunftsgebiet), **Haselnuss aus Cuneo Igp** und **Esskastanie aus Cuneo Igp** vorgestellt.

Über diese Produkte hinaus sorgen insgesamt fast 6000 produzierende Unternehmen für die große Vielfalt bei der Obstproduktion der Region. Zu den wichtigsten Obstsorten gehören Actinidia, Aprikose, Birne, Nektarine, Pfirsich und Pflaume. Der Umsatz des piemontesischen Obstsektors wird auf 350 bis 400 Millionen Euro geschätzt. In Europa ist Deutschland größter Abnehmer. In der Welt ist es Brasilien. Allerdings sind Äpfel, Kiwis und Pflaumen aus dem Piemonte überall auf der Welt gefragt, auch in Saudi-Arabien, den Vereinigten Arabischen Emiraten und Ägypten.

Der Präsident des Aop Piemonte, **Domenico Sacchetto**, erklärt: *„Im Piemont sind wir in der glücklichen Lage, über ein Territorium zu verfügen, das sich sehr gut für den Obstanbau eignet. Da es nah an den Alpen liegt, ist es gut belüftet und weist Temperaturschwankungen von bis zu 20 Grad zwischen Tag und Nacht auf. Diese Faktoren geben uns gesunde Früchte mit kräftiger Farbe, die aus kontrolliertem integriertem Anbau gewonnen werden. 30 Prozent der im Piemonte produzierten Früchte stammt aus biologischem Anbau.“*

Die Präsenz der Region **Piemonte** auf international führenden Messen der Lebensmittelbranche und Produkt-Präsentation bei Food-Events sind strategische Instrumentarien des Programms „Sviluppo Rurale 2023-2027“ (Ländliche Entwicklung 2023-2027). Unter diesem Titel firmiert ein Masterplan der nationalen Agrarpolitik, der den Bekanntheitsgrad italienischer Lebensmittel und Agrarprodukte auf den globalen Märkten steigern soll. Die politische Initiative trägt der Tatsache Rechnung, dass Italien europaweit über die höchste Anzahl eingetragener Marken verfügt – es sind exakt **856**.

Mit einem Wert von 1.716 Millionen Euro im Jahr 2022, generiert durch die 84 regionalen Wein- und Lebensmittelhandelsketten, steht die Region Piemonte in Italien an vierter Stelle. Der Handel mit Produkten mit Herkunfts-Siegel (DOP) verzeichnete im Jahr 2022 einen Zuwachs um 9,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Der Weinsektor hat im Jahr 2022 einen Produktionswert von 1.362 Millionen Euro erreicht, generiert durch 60 zertifizierte Lieferketten– das ist ein Plus von 10,2 Prozent im Vergleich zu 2021. Damit liegt die Region bei der wirtschaftlichen Wertschöpfung in diesem Sektor im nationalen Vergleich auf Platz Zwei.

## **Piemonte – ideales Ziel für Sport-, Kultur- und Genuss-Tourismus**

Mit einem Gebiet, das sich von den Gipfeln der Westalpen in über 4.000 Metern Höhe über die Reisfelder der Po-Ebene östlich von Turin bis zum Westufer des Lago Maggiore erstreckt, mit einem reichen kulturellen Erbe und hervorragenden gastronomischen und önologischen Produkten ist **Piemonte** zu jeder



Jahreszeit ein perfektes Reiseziel. Die Region bietet ein breites Spektrum an Angeboten, sowohl für Outdoor-Sporttouristen als auch für Kultur- und Gastronomieliebhaber.

*„Mit der Teilnahme unserer Region an der Fruit Logistica möchten wir die Vielfalt und die Kultur des piemontesischen Obst- und Gemüseanbaus ins Rampenlicht rücken. Wir möchten diese Vielfalt einem internationalen Publikum näherbringen – und haben dabei besonders Deutschland im Blick, das sich im Tourismussektor als erster Quellmarkt für die Region Piemonte etabliert hat“, betont Beppe Carlevaris, Verwaltungspräsident der regionalen Tourismusorganisation Visit Piemonte. „Der Anbau von Obst und Gemüse in den verschiedenen Anbaugebieten des Piemonte und das damit verbundene Produktionsnetzwerk stellt einen Eckpfeiler der Agrar- und Ernährungstradition unserer Region dar“, so Carlevaris. „Mit der Präsenz auf der Fruit Logistica (Logistica) in Berlin richtet sich unsere Region an die Welt der hohen Professionalität. Wir möchten hier Botschafter der historischen Gastronomie- und Weintradition sein. Wir möchten unsere Region und ihre Erzeugnisse in Berlin einem breiten Publikum vorstellen, das aufmerksam und sensibel für Nachhaltigkeitsthemen ist.“*

Als beliebtes Reiseziel für Feinschmecker bietet das Piemont einzigartige Geschmacks-Erlebnisse, die auf hochwertigen Produkten und handwerklicher Tradition basieren. Dazu gehören Schokolade, Haselnüsse mit Igp-Label, ausgezeichnetes Fleisch und Reis aus Vercelli, Novara und Biella sowie handwerklich hergestellte Käsesorten. Der unbestrittene Star auf dem Tisch ist der weiße Alba-Trüffel, der ein dampfendes Risotto oder einen Teller rohes Fleisch in eine Ekstase für den Gaumen verwandeln kann. Viele der DOC- und DOCG-Weine stammen aus den Weinanbaugebieten Langhe-Roero und Monferrato hergestellt werden, Kulturlandschaften, die 2014 zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt wurden.

## Piemonte – Treffpunkt der Feinschmecker-Szene

Piemonte, die Region im Nordwesten Italiens, ist ein unbestrittener Bezugspunkt für die **internationale Gastronomie- und Weinszene**. Die Schätze der piemontesischen Küche lassen sich überall entdecken: in Restaurants, Geschäften, auf Märkten und direkt beim Erzeuger. Für an Wein und Kulinarik interessierte Reisende gibt es zahlreiche thematische Routen, wie zum Beispiel die piemontesischen Weinstraßen. Interessant ist auch der umfangreiche Veranstaltungskalender mit Festen und Food-Festivals zu jeder Jahreszeit, die in großen und kleinen Städten gefeiert werden. Im piemontesischen Städtchen Bra wurde die **Slow-Food**-Bewegung geboren. Diese hat die Beziehung zum Essen auf globaler Ebene revolutioniert. Zu den Veranstaltungen, die Sie nicht verpassen sollten, gehören die Internationale Messe für Weiße Trüffel von Alba, die jeden Herbst in Alba stattfindet und Cheese, das Käsefestival in Bra, das Rohmilchkäse und anderen hochwertigen Gastronomieprodukten gewidmet ist. Ein Muss für Genießer ist auch Terra Madre – Salone del Gusto alle zwei Jahre in Turin. In diesem Jahr am 19. Juni ist Turin Austragungsort der 2002 an den Start gebrachten Veranstaltung **„Die 50 besten Restaurants der Welt“**, bei der eine Jury aus Experten, Köchen, Journalisten und Gastronomen die 50 besten Restaurants der Welt kürt.

Weitere Informationen:

[www.visitpiemonte.com](http://www.visitpiemonte.com)

[www.piemonteagri.it](http://www.piemonteagri.it)

Pressekontakte:

T + 49 (030) 44044398

info@maggioni-gretz.de