Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

IL PROGETTO EUROPEO "THE EU FAB 6 – SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE" CONQUISTA GINEVRA

Dopo il successo di Londra, il progetto incanta il pubblico ginevrino con una cena esclusiva che celebra vini e salumi DOP e IGP d'Europa

Ginevra, 28 novembre 2024 – Un trionfo di sapori d'Europa ha incantato gli ospiti di Ginevra ieri sera, durante un evento esclusivo che ha celebrato le migliori **tradizioni enogastronomiche europee**. La cena, organizzata nell'ambito del progetto *The EU Fab 6*, ha offerto un percorso culinario dove i **salumi DOP e vini IGP provenienti da Francia, Spagna e Italia** si sono uniti in abbinamenti straordinari, dimostrando la versatilità e l'eccellenza di questi prodotti unici. Un'occasione imperdibile per i 60 giornalisti, influencer e operatori del settore, che hanno vissuto una serata all'insegna della qualità e dell'autenticità europea.

Gli ospiti hanno avuto l'opportunità di esplorare un menu esclusivo, ideato per valorizzare i prodotti DOP e IGP attraverso abbinamenti che uniscono creatività e tradizione.
Il percorso culinario è iniziato con un risotto Carnaroli, impreziosito da polvere di **Mortadella Bologna IGP** e pistacchi tostati, abbinato ai vini Garnacha di **Terra Alta DOP**, un bianco fresco e aromatico, e **Cerasuolo d'Abruzzo DOP**, un rosato dalle delicate note fruttate.
A seguire, un Gratin di cardo di Ginevra con **Zampone Modena IGP**, accompagnato da verdure di stagione e crocchetta di patate rösti. Questo piatto, sintesi di tradizione e creatività, è stato esaltato da una selezione di vini rossi – **Cadillac Côtes de Bordeaux DOP**, Garnacha di **Cariñena DOP** e **Montepulciano d'Abruzzo DOP** – che hanno conferito struttura e intensità al piatto, valorizzandone ogni sfumatura.
Il gran finale ha visto protagonista una Tartelette cioccolato-caffè con un cuore croccante di grué di cacao, chiudendo in dolcezza una serata dedicata ai sapori più autentici e ricercati d'Europa.

Gli ospiti sono stati guidati in questa affascinante esperienza sensoriale dal **sommelier Fabio Miccoli**, che, con la sua esperienza internazionale e il riconoscimento come miglior sommelier in Italia, Germania e Svizzera, ha saputo esaltare la sinergia tra i piatti e i vini selezionati.

Alla cena era presente anche Massimo Vittori, presidente di **Origin**, l'associazione internazionale che tutela e promuove i prodotti DOP e IGP. La sua partecipazione ha confermato l'importanza di progetti come *The EU Fab 6*, che si impegnano a salvaguardare l'autenticità dei prodotti e delle tradizioni agroalimentari europee, dimostrando quanto questo si faccia promotore non solo della qualità, ma anche della difesa dei valori che contraddistinguono le eccellenze gastronomiche europee.

"Il nostro impegno è quello di portare l'eccellenza europea oltre i confini, celebrando la qualità, la tradizione e l'artigianalità dei prodotti DOP e IGP", ha dichiarato **Gianluigi Ligasacchi**, Direttore di Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (leader di progetto), Consorzio Cacciatore Italiano (partner di progetto) e Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (partner di progetto) e portavoce di *The EU Fab 6*. "Dopo il

the EU FAB 6 SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

successo dell'evento di Londra, siamo felici di vedere l'entusiasmo che ha accompagnato anche la tappa di Ginevra. Ogni piatto e ogni vino proposti questa sera sono un chiaro esempio di come la tradizione culinaria europea possa evolversi, mantenendo intatti i valori fondamentali di qualità, autenticità e sostenibilità. Questi prodotti rappresentano non solo il meglio delle nostre terre, ma anche un modo di vivere e gustare la cultura europea, che oggi siamo orgogliosi di condividere con il pubblico internazionale."

Città simbolo di **incontro tra culture diverse** e di **promozione della qualità**, Ginevra si è rivelata il palcoscenico perfetto per una serata che celebra il meglio dell'enogastronomia europea. La sua posizione strategica al centro del continente, insieme alla sua lunga tradizione di eccellenza e apertura verso il mondo, rende questa città il punto di riferimento ideale per i prodotti DOP e IGP. Qui, i sapori autentici dell'Italia, della Francia e della Spagna si sono incontrati con un pubblico cosmopolita, appassionato della qualità e della tradizione che il progetto *The EU Fab 6* intende promuovere.

Co-finanziato dall'Unione Europea, *The EU Fab 6* ha come obiettivo la promozione delle eccellenze DOP e IGP in due mercati chiave: il Regno Unito e la Svizzera. Entrambi sono caratterizzati da consumatori sempre più sofisticati e da una crescente domanda di prodotti agroalimentari di qualità certificata.

Nel corso dei prossimi tre anni, saranno organizzate **numerose attività**, tra cui eventi formativi, degustazioni in enoteche e negozi specializzati, e una campagna innovativa di *sound marketing*, che permetterà ai consumatori di scoprire le peculiarità di salumi e vini provenienti dai consorzi partecipanti:

- Il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) - capofila del progetto
- Il Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italia)
- L'ODG des Premières Côtes de Bordeaux (Francia)
- L'Asociación para la Promoción del vino de Garnacha - Garnacha Origen (Spagna)
- Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)

Questi prodotti rappresentano **il meglio del patrimonio agroalimentare europeo**, espressione di territori unici e di tradizioni secolari che garantiscono qualità e autenticità attraverso i marchi DOP e IGP.

Seguiteci sui nostri canali social per restare aggiornati sulle prossime iniziative:
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Press Office

Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tel +39 030 7741535

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Email: theeufab6@gmail.com

Catherine Cornu-Vacheron
PR Consultant in Switzerland
https://focusclient.ch/
Tel: +41 78 744 19 80
Email: info@focusclient.ch