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.

Photos available here.

THE EU FAB 6 INVITA A ESPLORARE L'ECCELLENZA CULINARIA EUROPEA ATTRAVERSO ESCLUSIVE BOX DI DEGUSTAZIONE

Un'iniziativa per presentare i salumi e i vini europei DOP e IGP abbinati a piatti tradizionali svizzeri

Svizzera, gennaio 2025 – Il progetto "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe" presenta ai giornalisti svizzeri la ricca diversità e l'eccezionale qualità dei prodotti europei DOP e IGP attraverso una serie di **esclusive box degustazione**. Accuratamente selezionate per evidenziare i migliori salumi e vini europei, queste box offrono una prospettiva fresca e innovativa su come questi ingredienti possano essere **perfettamente integrati nei classici piatti svizzeri**, creando un'esperienza culinaria unica e raffinata.

Ogni box degustazione presenta salumi iconici come la **Mortadella Bologna IGP, i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Cotechino Modena IGP e lo Zampone Modena IGP**, insieme a una selezione accurata di vini DOP, tra cui vini della regione **Premières Côtes de Bordeaux e Cadillac in Francia, vini Garnacha dalla Spagna e vini d'Abruzzo, in Italia**. Questi prodotti eccezionali sono abbinati a ricette tradizionali svizzere per dimostrare come i sapori europei possano trasformare piatti familiari in straordinari momenti di piacere gastronomico.

Ad esempio, il classico Rösti, la tradizionale frittella di patate svizzera, viene arricchito da cubetti di **Mortadella Bologna IGP**, che aggiungono intensità a questo grande classico. La Raclette assume una nuova dimensione quando abbinata **allo Zampone Modena IGP**, un insaccato di maiale a cottura lenta che aggiunge ricchezza e sapore. Anche la saporita Zwiebelwähe viene elevata con fette di **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, che apportano un tocco italiano delicato ma robusto al piatto. Infine, gli Älplermagronen, un sostanzioso comfort food svizzero, diventano ancora più deliziosi con l'aggiunta di cubetti di **Cotechino Modena IGP**, trasformando il piatto in una festa straordinaria.

Le box degustazione includono anche vini DOP, ognuno accuratamente selezionato per complementare ed esaltare i sapori dei piatti. Ad esempio, il **Campo de Borja DOP** è un abbinamento superbo per la fonduta di formaggio svizzera, bilanciando la ricchezza del formaggio fuso con il suo corpo pieno, i sapori fruttati e l'acidità rinfrescante. Analogamente, la natura fresca e croccante del **Cerasuolo d'Abruzzo DOC**, con le sue brillanti note di frutta rossa e la leggera acidità, è un partner ideale per la tartare di manzo svizzera, accentuando i sapori puliti e crudi del piatto mentre offre un equilibrio rinfrescante. Quanto al filetto di trota al burro, è perfettamente abbinato al bianco **Premières Côtes de Bordeaux DOP**, i cui sottili aromi fruttati, conferiti dalle uve Sémillon, complementano il delicato sapore della trota e la sua ricca salsa al burro.

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

Co-funded by the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

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 nostro obiettivo con questa iniziativa è ispirare la creatività culinaria e celebrare lo scambio culturale tra le tradizioni alimentari europee e svizzere", afferma **Gianluigi Ligasacchi**, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (capofila del progetto), del Consorzio Cacciatore Italiano (partner del progetto) e del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partner del progetto), e portavoce del progetto The EU Fab 6. "Queste box degustazione sono una testimonianza della versatilità e dell'eccellenza dei prodotti DOP e IGP e offrono un assaggio del ricco patrimonio gastronomico europeo."

In un'epoca in cui la qualità alimentare è fondamentale per i consumatori, **scegliere prodotti con etichette DOP e IGP garantisce autenticità, qualità e sostenibilità**. Queste etichette assicurano che il prodotto provenga da regioni specifiche e soddisfi elevati standard di produzione, supportando al contempo le comunità locali e le tradizioni culinarie. Optare per prodotti DOP e IGP significa contribuire alla preservazione di un ricco e diversificato patrimonio gastronomico europeo, promuovendo pratiche agricole responsabili.

Come parte di questo impegno, le box degustazione The EU Fab 6 sono concepite come parte di una più ampia campagna per introdurre i salumi e i vini europei DOP e IGP a nuovi pubblici, incoraggiando i consumatori a esplorare come questi prodotti eccezionali, riconosciuti per la loro qualità e origine, possano essere incorporati nella loro cucina quotidiana.

Co-finanziato dall'Unione Europea, The EU Fab 6 promuove l'eccellenza dei prodotti DOP e IGP in tutto il Regno Unito e la Svizzera attraverso eventi educativi, degustazioni e campagne innovative. L'iniziativa è supportata da sei rinomati consorzi:

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

Seguici per restare aggiornato sulle iniziative del progetto:
Website https://theeufab6.eu/ | Facebook @theeufab6 | Instagram @theeufab6 | YouTube @TheEUFab6

PRESS OFFICE

Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tel +39 030 7741535
Email: theeufab6@gmail.com