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.

I TASTING DAYS DI THE EU FAB 6 ARRIVANO IN SVIZZERA

Un'esperienza di degustazione esclusiva per scoprire i salumi DOP e IGP europei nei punti vendita Manor

A partire dalla fine di marzo, ***The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe*** porta in Svizzera un'esperienza di degustazione unica. I consumatori avranno l'opportunità di scoprire l'eccellenza dei salumi europei certificati DOP e IGP nei principali **punti vendita Manor di tutta la Svizzera**. In particolare, saranno protagonisti la Mortadella Bologna IGP e i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, due prodotti emblematici dell'arte salumiera europea.

I Tasting Days si terranno **dal 20 al 22 marzo** e **dal 27 al 29 marzo**, in 14 punti vendita Manor situati nelle principali città della Svizzera, tra cui Ginevra, Losanna, Basilea e Lugano, ma anche in altre località come Ascona, Chavannes, Friburgo, Marin, Monthey, Sierre, Sion, Vésenaz, Vevey e Lugano Vezia. Durante questi eventi, i visitatori potranno assaporare la qualità di **Mortadella Bologna IGP** e **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, due salumi senza pari, preparati secondo tradizioni secolari, ma sempre all'insegna dell'artigianalità e della qualità certificata.

La **Mortadella Bologna IGP**, un prodotto che affonda le radici nella storia e nella cultura gastronomica italiana, è caratterizzata dalla sua inconfondibile morbidezza e delicatezza. Il suo impasto di carne suina finemente macinata e arricchito con aromi naturali, la rende un salume ideale per ogni occasione. I **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP** sono un'altra eccellenza della tradizione salumiera europea e si distinguono per il loro sapore dolce e avvolgente, ottenuto grazie a un accurato processo di stagionatura in ambienti freschi e ventilati.

"Portare i nostri prodotti direttamente ai consumatori svizzeri permette loro di entrare in contatto con l'autenticità e la qualità che contraddistinguono i nostri prodotti. I marchi DOP e IGP sono una garanzia di origine, qualità e tradizione, e questi eventi sono una preziosa occasione per farli conoscere a un pubblico sempre più vasto." – Ha affermato **Gianluigi Ligasacchi**, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (capofila), del Consorzio Cacciatore Italiano (partner) e del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partner), nonché portavoce del progetto The EU Fab 6.

L'iniziativa offre una vetrina perfetta per far conoscere al pubblico svizzero **la qualità e l'autenticità dei prodotti DOP e IGP**, pilastri della cultura gastronomica europea. Un'occasione imperdibile per scoprire, degustare e apprezzare la vera eccellenza alimentare europea.

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

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 ***The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe***, co-finanziato dall'Unione Europea per la promozione di vini e salumi DOP e IGP, continua il suo percorso di valorizzazione delle produzioni certificate, riaffermando il ruolo centrale dell'Europa nel panorama enogastronomico globale. Il progetto mira a sensibilizzare il pubblico sulla qualità e autenticità dei prodotti europei certificati, valorizzando le tradizioni enogastronomiche di 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:
https://theeufab6.eu/ | Facebook @theeufab6ch | Instagram @theeufab6ch | YouTube @TheEUFab6

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

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