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 PORTA I SALUMI EUROPEI A LES ROCHES

## Un'opportunità per gli studenti di scoprire l'eccellenza dei prodotti certificati DOP e IGP

*Svizzera, marzo 2025* – Il progetto europeo "The EU Fab 6" prosegue la sua missione di valorizzazione di prodotti europei con una serie di **attività formative dedicate agli studenti di Les Roches**, una delle più prestigiose scuole di management dell'ospitalità a livello internazionale.

Nei giorni 25 e 26 marzo 2025, 150 studenti avranno l'opportunità di approfondire la conoscenza dei salumi a **Indicazione Geografica Protetta** e a **Denominazione di Origine Protetta** attraverso incontri teorici e pratici. Ad accompagnarli in questo percorso ci saranno **Massimo Malnerich**, ispettore che si occupa della tutela delle indicazioni geografiche dei tre consorzi coinvolti, e lo chef **Alberto Bologna**, esperto di cucina gourmet che accompagnerà gli studenti nella preparazione di piatti unici, creati per esaltare la qualità e la versatilità dei salumi DOP e IGP.

Le attività includeranno la preparazione di piatti che celebrano la tradizione culinaria europea. Tra le proposte, una raffinata tartelletta con **Mortadella Bologna IGP**, Parmigiano Reggiano DOP, pistacchio e lime, dove la delicatezza della mortadella viene esaltata dal contrasto tra la sapidità del formaggio e la freschezza agrumata. I canederli preparati con **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP** offriranno un omaggio alla tradizione gastronomica alpina, mettendo in risalto il gusto aromatico e dolce di questi insaccati stagionati. Infine, una reinterpretazione del classico Wellington vedrà protagonista il **Cotechino Modena IGP**, il cui sapore deciso si sposerà perfettamente con gli spinaci e il tocco avvolgente di una riduzione di vino Syrah.

"Portare i salumi DOP e IGP europei in un contesto di alta formazione come Les Roches è un'occasione unica per trasmettere alle nuove generazioni il valore dell'autenticità e della qualità dei nostri prodotti," ha dichiarato **Gianluigi Ligasacchi**. "Questi incontri non sono solo un'opportunità di apprendimento teorico, ma anche un momento di scambio con i futuri protagonisti del settore gastronomico, che avranno modo di apprezzare la versatilità di questi salumi e di integrarli consapevolmente nelle loro future esperienze culinarie."

Attraverso queste attività, "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe" continua il suo percorso di promozione dei prodotti europei, rafforzando il loro posizionamento nel panorama internazionale e contribuendo alla **diffusione della cultura gastronomica del nostro continente**. Co-finanziato dall'Unione Europea, il progetto mira a valorizzare le produzioni certificate, riaffermando il ruolo centrale dell'Europa nel panorama enogastronomico globale. L'iniziativa si propone di sensibilizzare il pubblico sulla qualità e sull'autenticità dei vini e salumi europei, valorizzando le tradizioni enogastronomiche di sei rinomati consorzi:

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.

- **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