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.

"THE EU FAB 6" LANCIA LA GUIDA DEFINITIVA AGLI ABBINAMENTI PER L'ESTATE 2025 IN SVIZZERA

Una celebrazione stagionale dei salumi e dei vini europei – perfetta per picnic sul lago, aperitivi in terrazza e grigliate in famiglia

Photos available here.

Con l'arrivo dell'estate, "The EU Fab 6" invita i consumatori svizzeri a godersi la stagione più calda con una nuova prospettiva su alcuni dei **salumi e vini DOP e IGP più iconici d'Europa**. La nuova **Guida agli abbinamenti estivi 2025** propone ispirazioni per portare in tavola i sapori autentici europei – che si tratti di un pranzo rilassato sul lago, un aperitivo in terrazza o una grigliata conviviale tra amici.

La guida presenta sei prodotti d'eccellenza, tutti riconosciuti con certificazione DOP o IGP, selezionati per la loro versatilità e il legame con le tradizioni gastronomiche europee.

Dalla Francia arrivano gli eleganti **vini di Premières Côtes de Bordeaux e Cadillac**, con note agrumate e floreali, perfetti con formaggi delicati o taglieri di salumi. I **vini Garnacha dalla Spagna**, provenienti dalle DOP Calatayud, Cariñena, Campo de Borja e Terra Alta, si abbinano perfettamente a carni alla griglia e verdure di stagione. I **vini d'Abruzzo** – dal fresco Pecorino al deciso Montepulciano – offrono una gamma di accostamenti che vanno dal pesce di lago ai salumi alpini.

Protagonisti anche i salumi, autentica espressione del saper fare europeo. La **Mortadella Bologna IGP**, con il suo aroma delicato e la consistenza morbida, è perfetta in una focaccia fresca o in un'insalata di pasta. I **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, con il loro sapore dolce e delicato, si sposano bene con rösti alle erbe o una torta rustica con formaggio d'alpeggio. Anche il **Cotechino Modena IGP**, solitamente consumato nei mesi freddi, viene qui reinterpretato in chiave estiva: in insalata con lenticchie e verdure, o servito freddo con ravanelli sott'aceto e salsa alla senape.

Tutti gli abbinamenti sono pensati per il gusto svizzero, valorizzando freschezza, equilibrio e ingredienti di qualità. Il risultato è un menù estivo che unisce **il meglio della tradizione europea alla sensibilità culinaria elvetica**. La Guida agli abbinamenti estivi 2025 è disponibile gratuitamente sul sito ufficiale della campagna theeufab6.eu/the-eu-fab-6-lancia-la-guida-definitiva-agli-abbinamenti-per-lestate-2025-in-svizzera/.

Co-finanziata dall'Unione Europea, la campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promuove l'eccellenza europea nel Regno Unito e in Svizzera. Attraverso degustazioni, attività educative ed eventi promozionali, sostiene la visibilità e il valore dei prodotti certificati DOP e IGP.

L'iniziativa è supportata da sei prestigiosi consorzi:

- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila**

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 Cacciatore Italiano (Italia)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (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 scoprire tutta la qualità dei salumi e dei vini DOP e IGP europei:
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Ufficio stampa
Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tel. +39 030 7741535
Email: theeufab6@gmail.com