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.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

THE EU FAB 6 LANCIA LA GUIDA GRATUITA PER ORGANIZZARE AUTENTICI APERITIVI EUROPEI A CASA

Consigli di servizio, abbinamenti, trucchi degli esperti – tutto ciò che serve per un'indimenticabile esperienza di degustazione casalinga con i migliori vini e salumi europei

Con la fine dell'estate e il ritorno alla routine, non c'è modo migliore per ritrovarsi che accogliere di nuovo gli amici attorno alla tavola. Questo settembre, la campagna ***The EU Fab 6*** invita gli appassionati di gastronomia a riscoprire il piacere di ricevere a casa con un aperitivo in stile europeo. Con una selezione curata di vini e salumi a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e a Denominazione di Origine Protetta (DOP), la campagna propone ora una **guida gratuita scaricabile**, ricca di consigli pratici – dalle tecniche di taglio alle temperature di servizio, dagli abbinamenti alla mise en place di un aperitivo elegante.

Si comincia con la **Mortadella Bologna IGP**, da gustare al meglio affettata sottilissima e uniforme con un'affettatrice, così da ottenere fette lucide e regolari. Il taglio parte dall'estremità appuntita, rimuovendo la pellicola gradualmente per evitare che la superficie si secchi. Preferite servirla a cubetti? Tagliatela solo poco prima di portarla in tavola, per preservarne freschezza e consistenza.
I **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP** danno il meglio se tagliati a rondelle sottili, che esaltano il loro profumo intenso e la compattezza della pasta. Perfetti con un rosso di medio corpo o anche con un rosato secco, per un piacevole contrasto.
Zampone e Cotechino Modena IGP, spesso associati alle feste, sorprendono come comfort food anche nelle serate estive più fresche. Serviteli caldi, riscaldati nella loro acqua di cottura, e tagliateli in rondelle di 1–1,5 cm per una presentazione elegante.

E i vini? Ognuno porta in tavola una personalità unica – e con il giusto servizio esprime al meglio le proprie caratteristiche.
Un bianco **Cadillac Premières Côtes de Bordeaux** rivela appieno il suo bouquet fruttato se servito ben fresco, idealmente in un calice a tulipano. Per una variante rinfrescante nelle giornate più calde, provatelo con ghiaccio e scorza d'arancia in un tumbler ghiacciato – una rivisitazione moderna di un classico francese.
I **vini Garnacha delle DOP Calatayud, Cariñena, Campo de Borja e Terra Alta** offrono una varietà straordinaria, ideali per accompagnare sapori diversi. La Garnacha bianca è fresca e agrumata, perfetta ben refrigerata; la Garnacha rosata si esprime al meglio appena più fresca di un bianco, regalando vivacità a ogni aperitivo; la Garnacha rossa, ricca e speziata, va aperta qualche minuto prima del servizio e servita a temperatura ambiente in un calice ampio.
Dalla costa adriatica italiana arrivano i **Vini d'Abruzzo**, versatili e potenti negli abbinamenti. Il **Trebbiano d'Abruzzo DOP**, fresco e floreale, è ideale servito freddo per bilanciare la ricchezza dei salumi. Il **Cerasuolo d'Abruzzo DOP**, rosato strutturato e dal carattere deciso, dà il meglio appena rinfrescato. Il **Montepulciano d'Abruzzo DOP**, infine, è il rosso di riferimento per profondità e carattere: lasciatelo ossigenare qualche minuto prima di servirlo a temperatura ambiente.

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.

«L'aperitivo è più di un rituale che precede la cena – è una celebrazione dell'artigianalità, della tradizione e della gioia di condividere cibi e vini di qualità», afferma **Gianluigi Ligasacchi**, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (capofila del progetto), del Consorzio Cacciatore Italiano (partner di progetto) e del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partner di progetto), portavoce di *The EU Fab 6*. «Ogni prodotto a marchio DOP o IGP riflette generazioni di saper fare, cura ed esperienza. Con pochi gesti semplici, chiunque può ricreare a casa l'eleganza e la convivialità di una vera esperienza di degustazione europea».

Pronti a organizzare la vostra degustazione?
La guida completa scaricabile include consigli per la mise en place, l'ordine di servizio e gli abbinamenti. Scaricatela ora da https://theeufab6.eu/event/authentic-european-aperitivo-at-home/ e portate in tavola il gusto dell'Europa con *The EU Fab 6*.

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**
- **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