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.

I SALUMI DOP E IGP EUROPEI PROTAGONISTI A LES ROCHES CON THE EU FAB 6

Formazione, cultura gastronomica e autenticità per gli studenti della prestigiosa scuola svizzera

Foto disponibili qui: https://drive.google.com/drive/folders/1KyhmHaq2Ra4GhHPim77Dso2S_r0lOzjR?usp=drive_link

Crans-Montana, 10 novembre 2025 – Le cucine di **Les Roches**, una delle più prestigiose scuole di ospitalità e management in Svizzera, si sono trasformate per due giorni in un laboratorio di creatività e gusto. Il 4 e 5 novembre, gli studenti hanno partecipato a un'esperienza formativa dedicata ai **salumi europei** nell'ambito della campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe".

Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP sono stati protagonisti di tre lezioni guidate dallo **chef Christian Clerino**, talento italo-svizzero apprezzato per la sua cucina d'autore e per la capacità di dare nuova vita ai sapori tradizionali. Con un approccio rigoroso ma creativo, Clerino ha guidato i giovani cuochi in un percorso alla scoperta dei prodotti europei di qualità certificata, insegnando loro come valorizzarli in ricette attuali e sorprendenti.

La collaborazione con Les Roches rientra nel **percorso educativo promosso da The EU Fab 6**, che mira a diffondere la conoscenza delle eccellenze agroalimentari europee tra le nuove generazioni di professionisti della ristorazione. Durante le lezioni, gli studenti hanno approfondito il significato dei **marchi DOP e IGP**, simboli di qualità e autenticità che garantiscono la provenienza e i metodi di produzione, e hanno potuto applicare tali valori in cucina, reinterpretando prodotti iconici in chiave moderna e internazionale.

Con la Terrina di **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP** e formaggio stagionato, gli studenti hanno sperimentato l'equilibrio tra sapidità e dolcezza, scoprendo come la struttura e l'aroma di questi salumi possano dialogare con note di miele e verdure marinate.
Nei Gyoza al **Cotechino Modena IGP**, l'antica tradizione modenese ha incontrato la tecnica orientale: un piatto che ha mostrato la versatilità di questo salume, capace di adattarsi a cucine e culture diverse senza perdere la propria identità.
Il percorso si è concluso con l'uovo alla scozzese con **Mortadella Bologna IGP**, arricchito da una crosta al pistacchio e servito su una cremosa fonduta di Parmigiano Reggiano DOP: una reinterpretazione che ha esaltato l'eleganza e la morbidezza della "Regina Rosa di Bologna".

L'esperienza ha permesso agli studenti di approfondire il valore dei prodotti a denominazione d'origine, comprendendo come la qualità europea derivi da secoli di saper fare, da materie prime selezionate e da un forte legame con il territorio. Il confronto diretto con lo chef e con i rappresentanti dei Consorzi ha reso ancora più chiaro come l'autenticità e la conoscenza delle origini siano alla base dell'eccellenza gastronomica.

"I cuochi delle nuove generazioni sono gli ambasciatori del futuro della gastronomia europea," ha dichiarato

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.

Gianluigi Ligasacchi, direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna e capofila del progetto The EU Fab 6. "Portare questi prodotti nelle scuole significa trasmettere la passione per la qualità, la conoscenza delle origini e la creatività necessaria per continuare a valorizzarli nel tempo."

Le ricette preparate da Christian Clerino e dagli studenti di Les Roches sono raccolte nel nuovo ricettario digitale disponibile sul sito ufficiale del progetto: https://theeufab6.eu/wp-content/uploads/2025/11/04_Recipes-Les-Roches.pdf

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

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