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

GUSTA I SAPORI D'EUROPA QUESTO NATALE

Scopri le nuove "Festive Inspirations" di The EU Fab 6: idee, consigli e tradizioni per una tavola delle feste indimenticabile

Dicembre 2025 – Il Natale è un momento di calore condiviso, tradizioni significative e incontri gioiosi attorno alla tavola. In tutta Europa, il periodo natalizio è da sempre celebrato attraverso sapori che raccontano storie di artigianalità, eredità e territorio. Quest'anno, "The EU Fab 6" interpreta lo spirito delle feste con il lancio delle nuove "**Festive Inspirations**", una collezione curata di idee natalizie ora **disponibile sul sito del progetto**. Pensate per valorizzare la **ricchezza dei salumi e dei vini europei DOP e IGP**, queste ispirazioni invitano i consumatori a riscoprire il piacere della cucina e dell'ospitalità natalizia attraverso momenti semplici e autentici.

I salumi italiani, profondamente radicati nella cultura regionale, si integrano naturalmente nel ritmo generoso del Natale. In molte case, segnano l'inizio stesso delle festività: i primi aperitivi condivisi con gli amici, il ritorno dei piatti della tradizione e il calore del cucinare insieme.
La **Mortadella Bologna IGP** porta eleganza all'aperitivo con la sua consistenza vellutata e il suo profumo delicato. La sua versatilità risplende in creazioni festive come macaron salati ripieni di una mousse leggera e soffice, tartellette cremose che aprono un pasto celebrativo, o altre piccole delizie che introducono un'atmosfera gioiosa.
Con l'arrivo dell'inverno, **Cotechino e Zampone Modena IGP** tornano al centro delle tavole natalizie. A lungo associati alle tradizioni stagionali e alle celebrazioni familiari, il loro carattere ricco e fragrante esalta i piatti confortanti di dicembre: fette servite su morbida polenta o purè di patate al burro, preparazioni lente che riempiono la casa di calore, o ricette rustiche che onorano le radici culturali del Natale.
I **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, piccoli nelle dimensioni ma ricchi di personalità, catturano il ritmo conviviale della stagione. Che siano disposti su taglieri rustici per accogliere gli ospiti, inseriti in insalate invernali o gustati nei pomeriggi rilassati tra una festa e l'altra, incarnano la gioia informale dei giorni di Natale trascorsi in buona compagnia.

Accanto a queste idee culinarie festive, i vini europei del progetto EU Fab 6 portano un tocco raffinato alle celebrazioni, adattandosi ai tanti momenti che definiscono il Natale.
La collezione spagnola della **Garnacha**, con la sua straordinaria diversità, offre stili adatti a ogni ritmo delle festività: i rossi ricchi e corposi della DOP Calatayud, i vini potenti ed eleganti della DOP Campo de Borja e le espressioni aromatiche e fruttate della DOP Cariñena — tutti ottenuti da Garnacha Tinta in purezza — riflettono il calore e la vitalità delle celebrazioni invernali. La Garnacha Bianca della DOP Terra Alta, con le sue note agrumate e di frutta a nocciolo, richiama la freschezza degli inverni costieri plasmati dal Mediterraneo.
Dall'**Abruzzo** emergono il Montepulciano d'Abruzzo DOP e il Villamagna DOP, noti per la loro profondità e generosità — vini naturalmente adatti alla natura abbondante e confortante dei pasti natalizi. Il delicato Cerasuolo d'Abruzzo DOP, con la sua tonalità rosa ciliegia e il suo profilo floreale, trova facilmente spazio nei momenti conviviali, dagli aperitivi ai pranzi festivi più rilassati. A completare il quadro, il Trebbiano d'Abruzzo DOP offre un profilo fresco e armonioso, ideale per i piatti più leggeri e le celebrazioni diurne.
Nel sud-ovest della Francia, i vini delle **Premières Côtes de Bordeaux** portano un tocco di elegante semplicità alla stagione.

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.

I rossi morbidi e vellutati delle DOP Cadillac Côtes de Bordeaux e Côtes de Bordeaux sono perfetti per le serate invernali più intime, mentre i bianchi delle DOP Premières Côtes de Bordeaux e Cadillac — luminosi e floreali da giovani, o caratterizzati da note di marmellata d'arancia con l'invecchiamento — incarnano la tradizione di condividere qualcosa di davvero speciale durante le feste.
Insieme, questi vini accompagnano la stagione natalizia non attraverso regole rigide, ma attraverso il piacere di scegliere sapori che elevano l'atmosfera delle feste — che si tratti di pasti generosi, brindisi intimi o momenti tranquilli e riflessivi.

«Nel momento in cui accogliamo la stagione delle feste, i prodotti DOP e IGP ci ricordano l'incredibile patrimonio e la dedizione che sostengono l'eccellenza gastronomica europea», afferma **Gianluigi Ligasacchi**, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (project leader), del Consorzio Cacciatore Italiano (project partner) e del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (project partner), e portavoce del progetto The EU Fab 6. «Le nostre nuove Festive Inspirations celebrano questa ricchezza e incoraggiano i consumatori a scoprire modi significativi e creativi per gustare questi straordinari salumi e vini all'interno delle proprie tradizioni natalizie.»

Il set completo delle **Festive Inspirations** — con idee stagionali, suggerimenti di servizio e riflessioni natalizie sui più iconici prodotti DOP e IGP europei — è ora **disponibile sul sito del progetto** e invita i consumatori a portare sapori autentici europei nelle proprie celebrazioni festive: https://theeufab6.eu/event/un-assaggio-deuropa-per-il-periodo-delle-feste/.

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