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.

German and French versions available below.
Photos available here: https://bit.ly/4rSD5rr

"THE EU FAB 6" FESTEGGIA IL RICONOSCIMENTO UNESCO DEL NUOVO PATRIMONIO CULINARIO

Celebriamo l'eccellenza europea e le tradizioni di qualità

Dicembre 2025 – "The EU Fab 6", il progetto europeo dedicato alla promozione di alcuni dei più prestigiosi vini e salumi DOP e IGP d'Europa, celebra l'inclusione della **cucina italiana nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO**. Questo importante riconoscimento pone in evidenza il valore culturale della gastronomia e riafferma l'importanza di tutelare le ricche tradizioni alimentari europee.

Il riconoscimento sottolinea l'importanza di preservare il sapere culinario in tutta Europa e rafforza il **valore dei prodotti a qualità garantita e protetta** da indicazioni geografiche che incarnano la vera maestria artigianale e l'identità territoriale.

"In un momento in cui l'origine, la qualità e la sostenibilità sono più importanti che mai, questo riconoscimento mette in luce il significato culturale dei cibi tradizionali e il valore dei sistemi di qualità europei che li proteggono," ha dichiarato **Gianluigi Ligasacchi**, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (capofila del progetto), del Consorzio Cacciatore Italiano (partner del progetto) e del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partner del progetto), nonché portavoce del progetto The EU Fab 6. "Inoltre, le certificazioni DOP e IGP garantiscono che i prodotti europei continuino a esprimere i loro territori con integrità, savoir-faire e rispetto per il patrimonio locale."

In questo contesto, i prodotti di "The EU Fab 6" si presentano come una vivida espressione dell'eccellenza gastronomica europea. Dalla **Mortadella Bologna IGP**, ai **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**, allo **Zampone Modena IGP** e al **Cotechino Modena IGP**, fino alle celebri regioni vinicole DOP europee come le **Premières Côtes de Bordeaux e Cadillac**, la **Garnacha spagnola** e i **vini d'Abruzzo**, ogni prodotto riflette una tradizione di qualità e maestria artigianale che si tramanda da secoli. I loro profili sensoriali distintivi e il loro patrimonio di produzione si integrano naturalmente con le tradizioni culinarie ora riconosciute dall'UNESCO e arricchiscono la tavola europea attraverso abbinamenti autentici e bilanciati.

Con l'aumento dell'interesse globale per le culture gastronomiche autentiche, il progetto "The EU Fab

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.

6" continua a promuovere i valori di **qualità, tracciabilità e origine**, sostenendo i consumatori nella scoperta della ricchezza del patrimonio gastronomico europeo. Un programma dedicato di degustazioni, attività educative ed eventi di abbinamento proseguirà per tutto il 2026 nel Regno Unito e in Svizzera, invitando il pubblico a esplorare le caratteristiche uniche dei vini e dei salumi DOP e IGP e il loro ruolo nell'identità culinaria condivisa dell'Europa.

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" STÖSST AUF DIE NEUESTE UNESCO-ANERKENNUNG DES KULINARISCHEN ERBES AN

Feier der europäischen Exzellenz und qualitativ hochwertiger Traditionen

Dezember 2025 – „The EU Fab 6", das europäische Projekt zur Förderung einiger der herausragendsten DOP- und IGP-Weine und -Wurstwaren Europas, feiert die kürzliche **Aufnahme der italienischen Küche in die Liste des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO**. Diese bedeutende Anerkennung lenkt die Aufmerksamkeit auf den kulturellen Wert der Gastronomie und bekräftigt die Bedeutung der Bewahrung der reichen europäischen

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.

Lebensmitteltraditionen.

Die Anerkennung unterstreicht die Bedeutung des Schutzes kulinarischen Wissens in ganz Europa und verstärkt den Wert von **qualitätsgesicherten** und durch **geografische Herkunft geschützten** Produkten, die authentisches Handwerk und territoriale Identität verkörpern.

„In einer Zeit, in der Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit wichtiger sind denn je, hebt diese Anerkennung die kulturelle Bedeutung traditioneller Lebensmittel hervor und den Wert der europäischen Qualitätssiegel, die sie schützen“, sagte **Gianluigi Ligasacchi**, Direktor des Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Projektleiter), des Consorzio Cacciatore Italiano (Projektpartner) und des Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Projektpartner) sowie Sprecher des Projekts The EU Fab 6. „Darüber hinaus gewährleisten DOP- und IGP-Zertifizierungen, dass europäische Produkte weiterhin ihre Territorien mit Integrität, Fachwissen und Respekt für das lokale Erbe ausdrücken.“

In diesem Kontext stehen die Produkte von „The EU Fab 6“ als lebendige Ausdrucksformen der gastronomischen Exzellenz Europas. Von **Mortadella Bologna g.g.A.**, **Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.** und **Zampone und Cotechino Modena g.g.A.** bis hin zu renommierten europäischen g.U.-Weinregionen wie den **Premières Côtes de Bordeaux und Cadillac**, der **spanischen Garnacha** und den **Weinen aus Abruzzen** – jedes Produkt spiegelt eine lange Tradition der Qualität und des Handwerks wider. Ihre einzigartigen sensorischen Profile und die Produktionsgeschichte ergänzen sich auf natürliche Weise mit den nun von der UNESCO anerkannten kulinarischen Traditionen und bereichern den europäischen Tisch mit authentischen, ausgewogenen Kombinationen.

Angesichts des wachsenden globalen Interesses an authentischen Esskulturen bleibt das Projekt „The EU Fab 6“ dem Ziel verpflichtet, die Werte von **Qualität, Rückverfolgbarkeit und Herkunft** zu fördern und die Verbraucher dabei zu unterstützen, die Reichtümer des europäischen gastronomischen Erbes zu entdecken. Ein speziell entwickeltes Programm aus Verkostungen, Bildungsaktivitäten und Pairing-Events wird auch 2026 im Vereinigten Königreich und in der Schweiz fortgesetzt, um die Öffentlichkeit dazu einzuladen, die einzigartigen Merkmale von DOP- und IGP-Weinen sowie Wurstwaren zu erkunden und ihre Rolle in der gemeinsamen kulinarischen Identität Europas zu verstehen.

Mitfinanziert von der Europäischen Union, fördert die Kampagne “The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe” europäische Spitzenqualität in Großbritannien und der Schweiz. Verkostungen, Informationsangebote und Events stärken die Bekanntheit und Wertschätzung der geschützten Spezialitäten.

Getragen wird die Initiative von sechs renommierten Konsortien:
- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italien) – Projektleiter**
- **Consorzio Cacciatore Italiano (Italien)**

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

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.

- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italien)**
- **ODG der Premières Côtes de Bordeaux und Cadillac (Frankreich)**
- **Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spanien)**
- **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italien)**

Folgen Sie uns, um mehr über die exzellente Qualität europäischer g.U.- und g.g.A.-Wurstwaren und -Weine zu entdecken: Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

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" CÉLÈBRE LA DERNIÈRE RECONNAISSANCE DE L'UNESCO DU PATRIMOINE CULINAIRE

Célébrer l'excellence européenne et les traditions de qualité

Décembre 2025 – "The EU Fab 6", le projet européen dédié à la promotion de certains des vins et charcuteries AOP et IGP les plus distingués d'Europe, célèbre l'inclusion de la **cuisine italienne dans la Liste du Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO**. Cette reconnaissance majeure met en lumière la valeur culturelle de la gastronomie et réaffirme l'importance de préserver les riches traditions alimentaires européennes.

Cette reconnaissance souligne l'importance de protéger le savoir-faire culinaire à travers l'Europe et renforce la valeur des **produits protégés par des labels de qualité garantissant leur origine**, qui incarnent un artisanat authentique et une identité territoriale.

« À une époque où l'origine, la qualité et la durabilité comptent plus que jamais, cette reconnaissance met en évidence l'importance culturelle des aliments traditionnels et la valeur des systèmes de qualité européens qui les protègent », a déclaré **Gianluigi Ligasacchi**, directeur du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (chef de projet), du Consorzio Cacciatore Italiano (partenaire du projet) et du Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partenaire du projet), et porte-parole du projet The EU Fab 6. « De plus, les certifications AOP et IGP garantissent que les produits européens continuent d'exprimer leurs territoires avec intégrité, savoir-faire et respect du patrimoine local. »

Dans ce contexte, les produits de "The EU Fab 6" représentent une expression vivante de l'excellence gastronomique européenne. De la **Mortadella Bologna IGP**, aux **Salamini Italiani alla Cacciatora AOP** et au **Zampone et Cotechino Modena IGP**, en passant par des régions viticoles européennes AOP célèbres telles que

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.

les **Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac**, la **Garnacha espagnole** et les **Vins des Abruzzes**, chaque produit reflète une longue tradition de qualité et de savoir-faire. Leurs profils sensoriels distinctifs et leur héritage de production s'intègrent naturellement avec les traditions culinaires désormais reconnues par l'UNESCO et enrichissent la table européenne par des accords authentiques et équilibrés.

Face à l'intérêt croissant pour les cultures gastronomiques authentiques, le projet "The EU Fab 6" reste engagé à promouvoir les **valeurs de qualité, de traçabilité et d'origine**, en soutenant les consommateurs dans la découverte de la richesse du patrimoine gastronomique européen. Un programme dédié de dégustations, d'activités éducatives et d'événements d'accords se poursuivra tout au long de l'année 2026 au Royaume-Uni et en Suisse, invitant le public à explorer les caractéristiques uniques des vins et des charcuteries AOP et IGP et leur rôle dans l'identité culinaire partagée de l'Europe.

Co-financée par l'Union européenne, la campagne "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promeut l'excellence européenne au Royaume-Uni et en Suisse. Grâce à des dégustations, des activités pédagogiques et des événements promotionnels, elle valorise les produits sous signes de qualité AOP et IGP.

Cette initiative est soutenue par six consortia prestigieux :
- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de projet**
- **Consorzio Cacciatore Italiano (Italie)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italie)**
- **ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France)**
- **Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne)**
- **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italie)**

Suivez-nous pour découvrir toute la qualité des produits AOP et IGP européens :
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

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