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.

Photos available here: https://drive.google.com/drive/folders/1oy1s79DfEXuZ5GBk-sItp0Wzc7OjP63F?usp=sharing

German and French versions below.

GRANDE PARTECIPAZIONE AI PRIMI TASTING DAYS DI "THE EU FAB 6" IN SVIZZERA, AL VIA IL NUOVO CICLO DI DEGUSTAZIONI TRA FEBBRAIO E MARZO

Dopo il successo delle date di gennaio, continuano le degustazioni di Mortadella Bologna IGP e Salamini Italiani alla Cacciatora DOP negli store di Manor

Febbraio 2025 – Ha preso il via con grande interesse da parte dei consumatori svizzeri la nuova attivazione in-store della campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe" nei **punti vendita Manor**. Le prime giornate di degustazione, svoltesi dal 29 al 31 gennaio 2026, hanno registrato un'ottima partecipazione, confermando l'attenzione del pubblico verso le eccellenze europee certificate DOP e IGP.

Sull'onda di questo positivo riscontro, l'iniziativa prosegue ora con un nuovo ciclo di Tasting Days in programma il 27 e 28 febbraio e l'1 marzo 2026, offrendo a un numero ancora maggiore di consumatori l'opportunità di scoprire e acquistare direttamente in-store due protagonisti della tradizione salumiera europea: **Mortadella Bologna IGP e Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**.

Complessivamente, l'attivazione prevede **84 giornate di degustazione** distribuite in **14 punti vendita Manor** in tutta la Svizzera. Le attività coinvolgono store situati nelle principali città e aree commerciali del Paese, tra cui Ginevra, Losanna, Basilea e Lugano, oltre ad Ascona, Chavannes-de-Bogis, Friburgo, Marin-Epagnier, Monthey, Sierre, Sion, Vésenaz, Vevey e Lugano Vezia.

Durante i Tasting Days, i visitatori possono assaggiare gratuitamente i prodotti protagonisti e acquistarli direttamente al punto vendita, oltre che raccogliere informazioni sui prodotti della campagna "The EU Fab 6", trasformando l'esperienza di **degustazione** in un momento concreto di **scoperta** e **consumo consapevole**. Un format pensato per valorizzare la qualità certificata europea e rafforzare il legame tra prodotto, origine e consumatore finale.

"Il riscontro positivo delle prime giornate di degustazione conferma quanto sia importante portare i prodotti DOP e IGP direttamente a contatto con i consumatori. I Tasting Days permettono di raccontare non solo il gusto, ma anche i valori di origine, tradizione e qualità certificata che stanno alla base del progetto EU FAB 6", ha dichiarato **Gianluigi Ligasacchi**, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (capofila), del Consorzio Cacciatore Italiano (partner) e del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partner), nonché portavoce del progetto.

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.

Con questa nuova fase dell'attivazione Manor, "The EU Fab 6" rafforza la propria presenza sul mercato svizzero attraverso un approccio esperienziale che mette il consumatore al centro, offrendo un'occasione concreta per scoprire, degustare e portare in tavola l'eccellenza dei prodotti europei certificati.

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

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

GROßE BETEILIGUNG AN DEN ERSTEN TASTING DAYS VON „THE EU FAB 6" IN DER SCHWEIZ – NEUER VERKOSTUNGSZYKLUS ZWISCHEN FEBRUAR UND MÄRZ GESTARTET

Nach dem Erfolg der Termine im Januar gehen die Verkostungen von Mortadella Bologna g.g.A. und Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. in den Manor-Filialen weiter

Februar 2025 – Die neue In-Store-Aktivierung der Kampagne „The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" in den **Manor-Verkaufsstellen** ist mit großem Interesse seitens der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten gestartet. Die ersten Verkostungstage, die vom 29. bis 31. Januar 2026 stattfanden, verzeichneten eine sehr hohe Beteiligung und bestätigten das große Interesse des Publikums an zertifizierten europäischen Spitzenprodukten mit g.U.- und g.g.A.-Kennzeichnung.

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.

Aufbauend auf diesem positiven Feedback wird die Initiative nun mit einem neuen Zyklus von Tasting Days fortgesetzt, die am 27. und 28. Februar sowie am 1. März 2026 stattfinden. Damit erhalten noch mehr Konsumentinnen und Konsumenten die Möglichkeit, zwei Protagonisten der europäischen Wurstwaren-Tradition direkt im Store zu entdecken und zu erwerben: **Mortadella Bologna g.g.A. und Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.**

Insgesamt umfasst die Aktivierung **84 Verkostungstage** in **14 Manor-Verkaufsstellen** in der gesamten Schweiz. Die Aktivitäten finden in Filialen in den wichtigsten Städten und Handelszentren des Landes statt, darunter Genf, Lausanne, Basel und Lugano, sowie in Ascona, Chavannes-de-Bogis, Freiburg, Marin-Epagnier, Monthey, Sierre, Sion, Vésenaz, Vevey und Lugano Vezia.

Während der Tasting Days können Besucherinnen und Besucher die präsentierten Produkte kostenlos probieren und direkt im Geschäft kaufen sowie Informationen über die Produkte der Kampagne „The EU Fab 6“ erhalten. So wird das **Verkostungserlebnis** zu einem konkreten Moment der Entdeckung und des **bewussten Konsums**. Ein Format, das darauf abzielt, die zertifizierte europäische Qualität aufzuwerten und die Verbindung zwischen Produkt, Herkunft und Endverbraucher zu stärken.

„Die positive Resonanz auf die ersten Verkostungstage bestätigt, wie wichtig es ist, Produkte mit g.U.- und g.g.A.-Kennzeichnung direkt mit den Verbraucherinnen und Verbrauchern in Kontakt zu bringen. Die Tasting Days ermöglichen es, nicht nur den Geschmack zu vermitteln, sondern auch die Werte von Herkunft, Tradition und zertifizierter Qualität, die dem EU-FAB-6-Projekt zugrunde liegen“, erklärte **Gianluigi Ligasacchi**, Direktor des Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Lead Partner), des Consorzio Cacciatore Italiano (Partner) und des Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Partner) sowie Sprecher des Projekts.

Mit dieser neuen Phase der Manor-Aktivierung stärkt „The EU Fab 6“ seine Präsenz auf dem Schweizer Markt durch einen erlebnisorientierten Ansatz, der den Verbraucher in den Mittelpunkt stellt und eine konkrete Gelegenheit bietet, zertifizierte europäische Spitzenprodukte zu entdecken, zu verkosten und auf den Tisch zu bringen.

Die **von der Europäischen Union kofinanzierte** Kampagne „The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe“ fördert europäische Exzellenz im Vereinigten Königreich und in der Schweiz. Durch Verkostungen, Bildungsaktivitäten und Promotion-Events unterstützt sie die Sichtbarkeit und den Wert von Produkten mit g.U.- und g.g.A.-Zertifizierung.

Die Initiative wird von sechs renommierten Konsortien unterstützt:
- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italien) – Lead Partner**
- **Consorzio Cacciatore Italiano (Italien)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Italien)**

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.

- **ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Frankreich)**
- **Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spanien)**
- **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italien)**

Folgen Sie uns, um die gesamte Qualität der europäischen Wurstwaren und Weine mit g.U.- und g.g.A.-Zertifizierung zu entdecken:
Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

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

FORTE PARTICIPATION AUX PREMIERS TASTING DAYS DE « THE EU FAB 6 » EN SUISSE : UN NOUVEAU CYCLE DE DÉGUSTATIONS LANCÉ ENTRE FÉVRIER ET MARS

Après le succès des dates de janvier, les dégustations de Mortadella Bologna IGP et de Salamini Italiani alla Cacciatora AOP se poursuivent dans les magasins Manor

Février 2025 – La nouvelle activation en magasin de la campagne « The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe » a débuté avec un grand intérêt de la part des consommateurs suisses dans **les points de vente Manor**. Les premières journées de dégustation, organisées du 29 au 31 janvier 2026, ont enregistré une excellente participation, confirmant l'attention du public pour les produits d'excellence européens certifiés AOP et IGP.

Portée par ce retour très positif, l'initiative se poursuit désormais avec un nouveau cycle de Tasting Days prévus les 27 et 28 février ainsi que le 1er mars 2026, offrant à un nombre encore plus important de consommateurs l'opportunité de découvrir et d'acheter directement en magasin deux emblèmes de la tradition charcutière européenne : **la Mortadella Bologna IGP et les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP**.

Au total, l'activation prévoit **84 journées de dégustation** réparties dans **14 magasins Manor** à travers toute la Suisse. Les activités concernent des points de vente situés dans les principales villes et zones commerciales du pays, notamment Genève, Lausanne, Bâle et Lugano, ainsi qu'Ascona, Chavannes-de-Bogis, Fribourg, Marin-Epagnier, Monthey, Sierre, Sion, Vésenaz, Vevey et Lugano Vezia.

Pendant les Tasting Days, les visiteurs peuvent déguster gratuitement les produits mis à l'honneur et les

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.

acheter directement en magasin, tout en recueillant des informations sur les produits de la campagne « The EU Fab 6 ». L'expérience de **dégustation** devient ainsi un moment concret de **découverte et de consommation responsable**. Un format conçu pour valoriser la qualité certifiée européenne et renforcer le lien entre le produit, son origine et le consommateur final.

« Le retour positif des premières journées de dégustation confirme combien il est important de mettre les produits AOP et IGP directement en contact avec les consommateurs. Les Tasting Days permettent de raconter non seulement le goût, mais aussi les valeurs d'origine, de tradition et de qualité certifiée qui sont au cœur du projet EU FAB 6 », a déclaré **Gianluigi Ligasacchi**, Directeur du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (chef de file), du Consorzio Cacciatore Italiano (partenaire) et du Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partenaire), ainsi que porte-parole du projet.

Avec cette nouvelle phase de l'activation Manor, « The EU Fab 6 » renforce sa présence sur le marché suisse à travers une approche expérientielle plaçant le consommateur au centre, et offrant une occasion concrète de découvrir, déguster et mettre à table l'excellence des produits européens certifiés.

Cofinancée 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. À travers des dégustations, des activités éducatives et des événements promotionnels, elle soutient la visibilité et la valeur des produits certifiés AOP et IGP.

L'initiative est soutenue par six prestigieux consortiums :
- **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de file**
- **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 charcuteries et des vins européens certifiés AOP et IGP : Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

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