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.

German and French versions below.

THE EU FAB 6 INGAGGIA CREATOR SVIZZERI SU INSTAGRAM

Le eccellenze DOP e IGP europee protagoniste di nuove ricette social

Febbraio 2025 – La creatività dei social incontra la tradizione gastronomica europea in Svizzera grazie alla nuova collaborazione tra la campagna "The EU Fab 6" e **tre noti food creator di Instagram**. L'iniziativa ha portato i prodotti DOP e IGP al centro di ricette moderne, visivamente accattivanti e pensate per coinvolgere un pubblico digitale sempre più attento alla qualità e all'origine degli ingredienti. Attraverso contenuti video e format pensati per i social, i creator hanno reinterpretato alcune eccellenze europee valorizzandone gusto, versatilità e identità territoriale.

Per raggiungere la community svizzera di food lovers, "The EU Fab 6" ha collaborato con profili riconosciuti per il loro stile culinario e la **forte presenza digitale**: @mike_in_geneva, specializzato in cucina internazionale e contenuti ad alto impatto visivo, @diana_mengyan917, che unisce influenze asiatiche e ingredienti europei, e lo chef e creator professionista @david.geisser, noto per l'attenzione alla tecnica e alle materie prime di qualità.

Uno dei contenuti più apprezzati è una ricetta di pasta fresca arricchita con **Mortadella Bologna IGP** sfilacciata a mano, pesto di pistacchio e burrata cremosa. Un piatto che unisce eleganza visiva e equilibrio di sapori, mettendo in risalto la consistenza delicata e l'aroma inconfondibile della Mortadella Bologna IGP.

Grande attenzione anche per una proposta più comfort-oriented: paccheri con ragù di **Zampone Modena IGP**. Una preparazione intensa e avvolgente che valorizza il carattere deciso del prodotto, raccontando la tradizione europea in chiave contemporanea e adatta alla cucina di tutti i giorni.

In ultimo una ricetta fusion che abbina il riso cantonese ai **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**. Un'interpretazione creativa che dimostra la versatilità di questo salume certificato e la sua capacità di dialogare con cucine e culture diverse.

Tutti i contenuti video sono disponibili sui profili Instagram dei creator coinvolti e sui canali instagram della campagna "The EU Fab 6".

Con questa attivazione in Svizzera, la campagna EU FAB 6 conferma il proprio impegno nel raccontare i prodotti DOP e IGP europei attraverso i **linguaggi contemporanei del digitale**. Le collaborazioni con i creator permettono di avvicinare nuovi pubblici, in particolare le generazioni più giovani, valorizzando l'autenticità, la qualità certificata e la versatilità dei prodotti europei in modo coinvolgente e accessibile.

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.

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 BINDEN SCHWEIZER CREATOR AUF INSTAGRAM EIN

Europäische Spitzenprodukte mit g.U.- und g.g.A.-Kennzeichnung im Mittelpunkt neuer Social-Rezepte

Februar 2025 – In der Schweiz trifft Social-Media-Kreativität auf die europäische gastronomische Tradition – dank der neuen Zusammenarbeit zwischen der Kampagne „The EU Fab 6" und **drei bekannten Food Creators** auf Instagram. Die Initiative stellte Produkte mit g.U.- und g.g.A.-Kennzeichnung in den Mittelpunkt moderner, visuell ansprechender Rezepte, die darauf ausgerichtet sind, ein digitales Publikum zu begeistern, das zunehmend auf Qualität und die Herkunft der Zutaten achtet. Durch Video-Content und speziell für Social Media entwickelte Formate interpretierten die Creators einige europäische Spitzenprodukte neu und hoben dabei Geschmack, Vielseitigkeit und regionale Identität hervor.

Um die Schweizer Community der Food Lovers zu erreichen, arbeitete „The EU Fab 6" mit Profilen zusammen, die für ihren kulinarischen Stil und ihre **starke digitale Präsenz** bekannt sind: @mike_in_geneva, spezialisiert

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.

auf internationale Küche und Inhalte mit hoher visueller Wirkung, @diana_mengyan917, die asiatische Einflüsse mit europäischen Zutaten verbindet, sowie der professionelle Koch und Creator @david.geisser, bekannt für seine Aufmerksamkeit für Technik und hochwertige Rohstoffe.

Zu den beliebtesten Inhalten zählt ein Rezept für frische Pasta, verfeinert mit handgezupfter **Mortadella Bologna g.g.A.**, Pistazienpesto und cremiger Burrata. Ein Gericht, das visuelle Eleganz und ausgewogene Aromen vereint und die zarte Konsistenz sowie das unverwechselbare Aroma der Mortadella Bologna g.g.A. hervorhebt.

Große Aufmerksamkeit erhielt auch ein eher „comfort-orientierter" Vorschlag: Paccheri mit Ragù aus **Zampone Modena g.g.A.** Eine intensive und vollmundige Zubereitung, die den charaktervollen Geschmack des Produkts unterstreicht und die europäische Tradition in einer zeitgemäßen Form erzählt – passend für die Alltagsküche.

Abschließend eine Fusion-Rezeptidee, die kantonesischen Reis mit **Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.** kombiniert. Eine kreative Interpretation, die die Vielseitigkeit dieser zertifizierten Wurstware zeigt und ihre Fähigkeit, mit unterschiedlichen Küchen und Kulturen in Dialog zu treten.

Alle Video-Inhalte sind auf den Instagram-Profilen der beteiligten Creators sowie auf den Instagram-Kanälen der Kampagne „The EU Fab 6" verfügbar.

Mit dieser Aktivierung in der Schweiz bekräftigt die EU-FAB-6-Kampagne ihr Engagement, europäische Produkte mit g.U.- und g.g.A.-Kennzeichnung durch die zeitgemäßen **Sprachen der digitalen Welt** zu erzählen. Die Kooperationen mit Creators ermöglichen es, neue Zielgruppen – insbesondere jüngere Generationen – zu erreichen und dabei Authentizität, zertifizierte Qualität und die Vielseitigkeit europäischer Produkte auf ansprechende und zugängliche Weise zu vermitteln.

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)**
- **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)**

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.

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

THE EU FAB 6 FAIT APPEL À DES CRÉATEURS SUISSES SUR INSTAGRAM

Les produits d'excellence européens AOP et IGP au cœur de nouvelles recettes social media

Février 2025 – En Suisse, la créativité des réseaux sociaux rencontre la tradition gastronomique européenne grâce à une nouvelle collaboration entre la campagne « The EU Fab 6 » et **trois food creators** Instagram reconnus. L'initiative a placé les produits AOP et IGP au centre de recettes modernes, visuellement attractives et conçues pour engager un public digital de plus en plus attentif à la qualité et à l'origine des ingrédients. À travers des contenus vidéo et des formats pensés pour les réseaux sociaux, les créateurs ont revisité certaines excellences européennes en valorisant leur goût, leur polyvalence et leur identité territoriale.

Afin de toucher la communauté suisse des food lovers, « The EU Fab 6 » a collaboré avec des profils reconnus pour leur style culinaire et leur **forte présence digitale** : @mike_in_geneva, spécialisé dans la cuisine internationale et les contenus à fort impact visuel, @diana_mengyan917, qui associe influences asiatiques et ingrédients européens, ainsi que le chef et créateur professionnel @david.geisser, connu pour son attention portée à la technique et aux matières premières de qualité.

Parmi les contenus les plus appréciés figure une recette de pâtes fraîches enrichies de **Mortadella Bologna IGP** effilochée à la main, de pesto de pistache et de burrata crémeuse. Un plat qui allie élégance visuelle et équilibre des saveurs, tout en mettant en avant la texture délicate et l'arôme inimitable de la Mortadella Bologna IGP.

Une grande attention a également été portée à une proposition plus orientée « comfort food » : des paccheri avec un ragù de **Zampone Modena IGP**. Une préparation intense et enveloppante qui valorise le caractère affirmé du produit, racontant la tradition européenne dans une lecture contemporaine, adaptée à la cuisine du quotidien.

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.

Enfin, une recette fusion associant le riz cantonais aux **Salamini Italiani alla Cacciatora AOP**. Une interprétation créative qui démontre la polyvalence de cette charcuterie certifiée et sa capacité à dialoguer avec des cuisines et des cultures différentes.

Tous les contenus vidéo sont disponibles sur les profils Instagram des créateurs impliqués ainsi que sur les canaux Instagram de la campagne « The EU Fab 6 ».

Avec cette activation en Suisse, la campagne EU FAB 6 confirme son engagement à raconter les produits européens AOP et IGP à travers les langages contemporains du digital. Les collaborations avec les créateurs permettent de toucher de nouveaux publics, en particulier les générations plus jeunes, en valorisant l'authenticité, la qualité certifiée et la polyvalence des produits européens de manière engageante et accessible.

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