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

French and German versions below.

THE EU FAB 6 ESPLORA NUOVE OCCASIONI ESTIVE PER I PRODOTTI EUROPEI A INDICAZIONE GEOGRAFICA

Una nuova guida stagionale racconta come vini e salumi europei DOP e IGP si inseriscano nei momenti estivi più leggeri, informali e conviviali

Luglio 2026 – Con l'arrivo dell'estate cambiano anche le abitudini a tavola, che diventano più leggere, rilassate e conviviali. La campagna **The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe** lancia una nuova guida stagionale dedicata al modo in cui i prodotti europei a indicazione geografica possono inserirsi naturalmente in queste nuove occasioni di consumo. Pensata per chi ricerca qualità, versatilità e autenticità, la guida propone una lettura contemporanea di come vini e salumi europei DOP e IGP possano passare con facilità dai contesti più tradizionali ai momenti informali dell'estate.

Dagli aperitivi in terrazza ai pranzi all'aperto, fino ai momenti di condivisione e alle occasioni estive più semplici e rilassate, la nuova guida mostra come i **prodotti europei certificati** possano adattarsi alla stagione senza perdere il forte legame con il saper fare e la tradizione che li contraddistingue. Anziché concentrarsi sui rituali della tavola più formali, il contenuto valorizza occasioni più spontanee e flessibili, nelle quali i prodotti di qualità possono essere apprezzati in modo accessibile e contemporaneo.

Al centro della guida ci sono i vini e i salumi promossi dalla campagna The EU Fab 6. I **vini DOP abruzzesi**, come il Trebbiano d'Abruzzo DOP e il Cerasuolo d'Abruzzo DOP, i **vini DOP della regione Premières Côtes de Bordeaux e Cadillac** e i **vini Garnacha DOP**, come Terra Alta DOP e Cariñena DOP, offrono un'ampia varietà di stili adatti ai momenti più informali dell'estate, dagli aperitivi freschi agli abbinamenti gastronomici pensati per i pasti condivisi. Accanto a questi, prodotti come la **Mortadella Bologna IGP**, i **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP** e lo **Zampone e Cotechino Modena IGP** mostrano come anche i salumi europei possano trovare spazio in occasioni stagionali più leggere, serviti su un tagliere da condividere, durante un pranzo rilassato o in un semplice incontro all'aperto.

La nuova guida stagionale è ora **disponibile sul sito del progetto**: https://theeufab6.eu/event/nuove-occasioni-estive-per-scoprire-vini-e-salumi-europei-pdo-e-pgi/ e offre ai consumatori nuovi spunti per portare vini e salumi europei a indicazione geografica sulle tavole e nei momenti conviviali dell'estate.

Con il lancio di questa nuova guida, la campagna interpreta una più ampia **evoluzione nel modo in cui i consumatori si avvicinano al cibo e al vino durante i mesi più caldi**. L'estate favorisce occasioni meno strutturate, più sociali e versatili e, in questo contesto, i prodotti europei a indicazione geografica dimostrano di sapersi adattare alle abitudini contemporanee, mantenendo al tempo stesso le garanzie di qualità e

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

autenticità associate al sistema DOP e IGP.

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 EXPLORE DE NOUVELLES OCCASIONS ESTIVALES POUR LES PRODUITS EUROPÉENS SOUS INDICATION GÉOGRAPHIQU

Un nouveau guide saisonnier montre comment les vins et charcuteries européens AOP et IGP s'intègrent aux moments d'été plus légers, informels et conviviaux

Juillet 2026 – Avec l'arrivée de l'été, les habitudes de consommation évoluent vers des façons de manger et de boire plus légères, détendues et conviviales. La campagne **The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe** lance un nouveau guide saisonnier consacré à la manière dont les produits européens sous indication géographique peuvent naturellement trouver leur place dans ces nouvelles occasions de consommation. Destiné aux consommateurs en quête de qualité, de polyvalence et d'authenticité, le guide propose un regard contemporain sur la façon dont les vins et charcuteries européens AOP et IGP peuvent passer aisément des contextes les plus traditionnels aux moments informels de l'été.

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.

Des apéritifs en terrasse aux déjeuners en plein air, en passant par les moments de partage et les réceptions estivales décontractées, le nouveau guide montre comment les **produits européens certifiés** peuvent s'adapter à la saison sans perdre le lien fort avec le savoir-faire et la tradition qui les caractérisent. Plutôt que de se concentrer sur les rituels formels de la table, son contenu met en avant des occasions plus spontanées et flexibles, où les produits de qualité peuvent être appréciés de manière accessible et contemporaine.

Le guide met à l'honneur les vins et charcuteries promus par la campagne The EU Fab 6. Les **vins AOP des Abruzzes**, comme le Trebbiano d'Abruzzo AOP et le Cerasuolo d'Abruzzo AOP, les **vins AOP de la région des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac**, ainsi que les **vins de Garnacha AOP**, tels que Terra Alta AOP et Cariñena AOP, offrent une grande diversité de styles adaptés aux moments plus informels de l'été, des apéritifs tout en fraîcheur aux accords gastronomiques pensés pour les repas partagés. À leurs côtés, des produits comme la **Mortadella Bologna IGP**, les **Salamini Italiani alla Cacciatora AOP** ainsi que le **Zampone et le Cotechino Modena IGP** montrent que les charcuteries européennes peuvent également trouver leur place dans des occasions saisonnières plus légères, qu'elles soient servies sur une planche à partager, lors d'un déjeuner décontracté ou à l'occasion d'une rencontre simple en plein air.

Le nouveau guide saisonnier est désormais **disponible sur le site du projet** : https://theeufab6.eu/fr/event/de-nouvelles-occasions-estivales-pour-decouvrir-les-vins-et-charcuteries-europeens-pdo-et-pgi/. Il offre aux consommateurs de nouvelles idées pour intégrer les vins et charcuteries européens sous indication géographique à leurs tables et à leurs moments de convivialité estivaux.

En lançant ce nouveau guide, la campagne accompagne une **évolution plus large de la manière dont les consommateurs abordent la gastronomie et le vin pendant les mois les plus chauds**. L'été favorise des occasions moins structurées, plus sociales et plus polyvalentes. Dans ce contexte, les produits européens sous indication géographique démontrent leur capacité à répondre aux habitudes contemporaines tout en conservant les garanties de qualité et d'authenticité associées aux systèmes AOP et IGP.

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)**

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.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

• **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

THE EU FAB 6 ENTDECKT NEUE SOMMERLICHE GENUSSMOMENTE FÜR EUROPÄISCHE PRODUKTE MIT GEOGRAFISCHER ANGABE

Ein neuer saisonaler Guide zeigt, wie europäische Weine und Wurstwaren mit g.U.- und g.g.A.-Kennzeichnung zu leichten, ungezwungenen und geselligen Sommermomenten passen

Juli 2026 – Mit dem Sommer verändern sich auch die Ess- und Trinkgewohnheiten: Sie werden leichter, entspannter und geselliger. Die Kampagne **The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe** veröffentlicht einen neuen saisonalen Guide, der zeigt, wie sich europäische Produkte mit geografischer Angabe ganz natürlich in diese neuen Konsumanlässe einfügen. Der Guide richtet sich an Verbraucherinnen und Verbraucher, die Wert auf Qualität, Vielseitigkeit und Authentizität legen, und zeigt aus zeitgemäßer Perspektive, wie europäische Weine und Wurstwaren mit g.U.- und g.g.A.-Kennzeichnung den Weg von traditionellen Genussmomenten zu ungezwungenen Sommeranlässen finden.

Vom Aperitif auf der Terrasse über Mittagessen im Freien bis hin zu lockeren Genussmomenten in geselliger Runde zeigt der neue Guide, wie sich **zertifizierte europäische Produkte** an die warme Jahreszeit anpassen, ohne ihre enge Verbindung zu Handwerkskunst und Tradition zu verlieren. Statt formelle Tischrituale in den Mittelpunkt zu stellen, konzentriert sich der Inhalt auf spontanere und flexiblere Anlässe, bei denen hochwertige Produkte auf zugängliche und moderne Weise genossen werden können.

Im Mittelpunkt des Guides stehen die Weine und Wurstwaren der Kampagne The EU Fab 6. **Weine mit g.U. aus den Abruzzen**, wie Trebbiano d'Abruzzo g.U. und Cerasuolo d'Abruzzo g.U., die **g.U.-Weine der Region Premières Côtes de Bordeaux und Cadillac** sowie **Garnacha-Weine mit g.U.,** darunter Terra Alta g.U. und Cariñena g.U., bieten eine große stilistische Vielfalt für ungezwungene Sommermomente – vom erfrischenden Aperitif bis zu vielseitigen Speisenbegleitern für gemeinsame Mahlzeiten. Ergänzt werden sie

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.

durch Spezialitäten wie **Mortadella Bologna g.g.A.**, **Salamini Italiani alla Cacciatora g.U.** sowie **Zampone und Cotechino Modena g.g.A.**, die zeigen, dass auch europäische Wurstwaren in leichtere saisonale Genussmomente passen – etwa auf einer Platte zum Teilen, bei einem entspannten Mittagessen oder bei einem unkomplizierten Treffen im Freien.

Der neue saisonale Guide ist ab sofort auf der Projektwebsite verfügbar: https://theeufab6.eu/de/event/neue-sommerliche-anlaesse-um-europaeische-pdo-und-pgi-weine-und-feinkostfleischwaren-zu-entdecken/ und bietet Verbraucherinnen und Verbrauchern neue Anregungen, europäische Weine und Wurstwaren mit geografischer Angabe in sommerliche Tisch- und Genussmomente zu integrieren.

Mit der Veröffentlichung des neuen Guides greift die Kampagne eine breitere **Entwicklung im Umgang mit Essen und Wein während der warmen Monate auf**. Der Sommer bringt zunehmend weniger formelle, geselligere und vielseitigere Anlässe mit sich. In diesem Umfeld zeigen europäische Produkte mit geografischer Angabe, dass sie heutigen Gewohnheiten entsprechen können und zugleich die mit den Systemen g.U. und g.g.A. verbundenen Garantien für Qualität und Authentizität bewahren.

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)**
- **Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (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

Pressekontakt
Blancdenoir Communication Agency
Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)
25015 – Desenzano del Garda (BS)
Tel. +39 030 7741535

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.

Email: theeufab6@gmail.com

---

the EU FAB6 SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE