

LE PROJET EUROPÉEN «THE EU FAB 6» PART À LA CONQUÊTE DE GENÈVE

Après Londres, le projet enchante le public genevois avec un repas unique mettant à l'honneur les vins et charcuteries AOP et IGP européens

ROMA, ITALY, November 28, 2024
/EINPresswire.com/ -- LE PROJET EUROPÉEN «THE EU FAB 6 - SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE» PART À LA CONQUÊTE DE GENÈVE

Après Londres, le projet enchante le public genevois avec un repas unique mettant à l'honneur les vins et charcuteries AOP et IGP européens

Genève, le 28 novembre 2024 – Hier soir, les invités d'un événement unique ont été séduits par un véritable florilège de saveurs européennes. Le repas, organisé à Genève dans le cadre du projet The EU Fab 6, a mis en avant les meilleures traditions œnogastronomiques d'Europe et offert un voyage culinaire où les charcuteries AOP et les vins IGP de France, d'Espagne et d'Italie se sont mariés à la perfection, démontrant ainsi la polyvalence et l'excellence de ces produits uniques. C'était un événement à ne pas manquer pour les 60



wines



Presentation1

journalistes, influenceurs et acteurs du secteur, qui ont pu vivre une soirée placée sous le signe de la qualité et de l'authenticité européennes.

Les invités ont eu l'occasion de découvrir un menu exclusif, conçu pour mettre en valeur les produits AOP et IGP grâce à des accords alliant créativité et tradition.

Le voyage culinaire a commencé par un risotto Carnaroli à la poudre de Mortadella Bologna IGP et aux pistaches grillées, accompagné des vins Garnacha Terra Alta AOP, un blanc frais et aromatique, et Cerasuolo d'Abruzzo AOP, un rosé aux notes fruitées délicates.

Il s'est poursuivi avec un gratin de cardons de Genève au Zampone Modena IGP, accompagné de légumes de saison et de croquettes de pommes de terre rösti. Ce plat, associant tradition et créativité, a été accompagné par une sélection de vins rouges : Cadillac Côtes de Bordeaux AOP, Garnacha Cariñena AOP et Montepulciano d'Abruzzo AOP. Ces derniers ont apporté de la structure et de l'intensité au plat, en exaltant chaque nuance.

La tartelette chocolat-café au cœur croustillant de grué de cacao a clôturé en beauté cette soirée dédiée aux saveurs les plus authentiques et les plus recherchées d'Europe.

Les invités ont été guidés tout au long de cette fascinante expérience sensorielle par le sommelier Fabio Miccoli qui, fort de son expérience internationale et de son statut de meilleur sommelier d'Italie, d'Allemagne et de Suisse, a su mettre en valeur la synergie entre les



Presentation2



Presentation3



Presentation4

meilleur sommelier d'Italie, d'Allemagne et de Suisse, a su mettre en valeur la synergie entre les

plats et les vins sélectionnés.

Massimo Vittori, président d'Origin, l'association internationale qui protège et promeut les produits AOP et IGP, était également présent au dîner. Sa participation a confirmé l'importance de projets tels que The EU Fab 6, qui s'engagent à protéger l'authenticité des produits et des traditions agroalimentaires européens, en démontrant dans quelle mesure ils promeuvent non seulement la qualité, mais défendent aussi des valeurs qui distinguent l'excellence gastronomique européenne.

«Notre engagement est d'amener l'excellence européenne au-delà des frontières, en célébrant la qualité, la tradition et le savoir-faire des produits AOP et IGP», a déclaré Gianluigi Ligasacchi, directeur du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (chef de file du projet), du Consorzio Cacciatore Italiano (partenaire du projet) et du Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (partenaire du projet), et porte-parole de The EU Fab 6. «Après le succès de l'événement de Londres, nous sommes heureux d'observer l'enthousiasme autour de l'étape de Genève. Chaque plat et vin proposé ce soir est un exemple parfait de la manière dont la tradition culinaire européenne peut évoluer tout en gardant intactes les valeurs fondamentales de qualité, d'authenticité et de durabilité. Ces produits représentent non seulement le meilleur de nos terroirs, mais aussi une façon de vivre et de savourer la culture européenne, que nous sommes fiers de partager avec le public international aujourd'hui.»

Ville symbole de la rencontre des cultures et de la promotion de la qualité, Genève était le cadre idéal pour une soirée célébrant le meilleur de l'œnogastronomie européenne. Sa situation stratégique au centre du continent européen, ainsi que sa longue tradition en matière d'excellence et d'ouverture sur le monde, font de cette ville le point de référence idéal pour les produits labellisés AOP et IGP. Les saveurs authentiques de l'Italie, de la France et de l'Espagne y ont rencontré un public cosmopolite, attaché à la qualité et à la tradition que le projet The EU Fab 6 vise à promouvoir.

Cofinancé par l'Union européenne, The EU Fab 6 a pour objectif de promouvoir l'excellence des produits AOP et IGP sur deux marchés clés : le Royaume-Uni et la Suisse. Ces derniers se caractérisent par des consommateurs de plus en plus avertis et une demande croissante de produits alimentaires de qualité certifiée.

Au cours des trois prochaines années, de nombreuses activités seront organisées, notamment des événements de formation, des dégustations dans des œnothèques et dans des magasins spécialisés, ainsi qu'une campagne innovante de marketing sonore, qui permettra aux consommateurs de découvrir les caractéristiques uniques des charcuteries et des vins des consortiums participants :

- le Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de file du projet;
- le Consorzio Cacciatore Italiano (Italie);
- le Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italie);
- l'ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France);

- l'Asociación para la promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne);
- le Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italie).

Ces produits représentent le meilleur du patrimoine agroalimentaire européen, et sont l'expression de territoires uniques et de traditions séculaires qui garantissent la qualité et l'authenticité grâce aux labels AOP et IGP.

IL PROGETTO EUROPEO "THE EU FAB 6 – SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE" CONQUISTA GINEVRA

Dopo il successo di Londra, il progetto incanta il pubblico ginevrino con una cena esclusiva che celebra vini e salumi DOP e IGP d'Europa

Ginevra, 28 novembre 2024 – Un trionfo di sapori d'Europa ha incantato gli ospiti di Ginevra ieri sera, durante un evento esclusivo che ha celebrato le migliori tradizioni enogastronomiche europee. La cena, organizzata nell'ambito del progetto The EU Fab 6, ha offerto un percorso culinario dove i salumi DOP e vini IGP provenienti da Francia, Spagna e Italia si sono uniti in abbinamenti straordinari, dimostrando la versatilità e l'eccellenza di questi prodotti unici. Un'occasione imperdibile per i 60 giornalisti, influencer e operatori del settore, che hanno vissuto una serata all'insegna della qualità e dell'autenticità europea.

Gli ospiti hanno avuto l'opportunità di esplorare un menu esclusivo, ideato per valorizzare i prodotti DOP e IGP attraverso abbinamenti che uniscono creatività e tradizione.

Il percorso culinario è iniziato con un risotto Carnaroli, impreziosito da polvere di Mortadella Bologna IGP e pistacchi tostati, abbinato ai vini Garnacha di Terra Alta DOP, un bianco fresco e aromatico, e Cerasuolo d'Abruzzo DOP, un rosato dalle delicate note fruttate.

A seguire, un Gratin di cardo di Ginevra con Zampone Modena IGP, accompagnato da verdure di stagione e crocchetta di patate rösti. Questo piatto, sintesi di tradizione e creatività, è stato esaltato da una selezione di vini rossi – Cadillac Côtes de Bordeaux DOP, Garnacha di Cariñena DOP e Montepulciano d'Abruzzo DOP – che hanno conferito struttura e intensità al piatto, valorizzandone ogni sfumatura.

Il gran finale ha visto protagonista una Tartelette cioccolato-caffè con un cuore croccante di gruè di cacao, chiudendo in dolcezza una serata dedicata ai sapori più autentici e ricercati d'Europa.

Gli ospiti sono stati guidati in questa affascinante esperienza sensoriale dal sommelier Fabio Miccoli, che, con la sua esperienza internazionale e il riconoscimento come miglior sommelier in Italia, Germania e Svizzera, ha saputo esaltare la sinergia tra i piatti e i vini selezionati.

Alla cena era presente anche Massimo Vittori, presidente di Origin, l'associazione internazionale che tutela e promuove i prodotti DOP e IGP. La sua partecipazione ha confermato l'importanza di progetti come The EU Fab 6, che si impegnano a salvaguardare l'autenticità dei prodotti e delle

tradizioni agroalimentari europee, dimostrando quanto questo si faccia promotore non solo della qualità, ma anche della difesa dei valori che contraddistinguono le eccellenze gastronomiche europee.

“Il nostro impegno è quello di portare l'eccellenza europea oltre i confini, celebrando la qualità, la tradizione e l'artigianalità dei prodotti DOP e IGP”, ha dichiarato Gianluigi Ligasacchi, Direttore di Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (leader di progetto), Consorzio Cacciatore Italiano (partner di progetto) e Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (partner di progetto) e portavoce di The EU Fab 6. “Dopo il successo dell'evento di Londra, siamo felici di vedere l'entusiasmo che ha accompagnato anche la tappa di Ginevra. Ogni piatto e ogni vino proposti questa sera sono un chiaro esempio di come la tradizione culinaria europea possa evolversi, mantenendo intatti i valori fondamentali di qualità, autenticità e sostenibilità. Questi prodotti rappresentano non solo il meglio delle nostre terre, ma anche un modo di vivere e gustare la cultura europea, che oggi siamo orgogliosi di condividere con il pubblico internazionale.”

Città simbolo di incontro tra culture diverse e di promozione della qualità, Ginevra si è rivelata il palcoscenico perfetto per una serata che celebra il meglio dell'enogastronomia europea. La sua posizione strategica al centro del continente, insieme alla sua lunga tradizione di eccellenza e apertura verso il mondo, rende questa città il punto di riferimento ideale per i prodotti DOP e IGP. Qui, i sapori autentici dell'Italia, della Francia e della Spagna si sono incontrati con un pubblico cosmopolita, appassionato della qualità e della tradizione che il progetto The EU Fab 6 intende promuovere.

Co-finanziato dall'Unione Europea, The EU Fab 6 ha come obiettivo la promozione delle eccellenze DOP e IGP in due mercati chiave: il Regno Unito e la Svizzera. Entrambi sono caratterizzati da consumatori sempre più sofisticati e da una crescente domanda di prodotti agroalimentari di qualità certificata.

Nel corso dei prossimi tre anni, saranno organizzate numerose attività, tra cui eventi formativi, degustazioni in enoteche e negozi specializzati, e una campagna innovativa di sound marketing, che permetterà ai consumatori di scoprire le peculiarità di salumi e vini provenienti dai consorzi partecipanti:

- Il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) - capofila del progetto
- Il Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italia)
- L'ODG des Premières Côtes de Bordeaux (Francia)
- L'Asociación para la Promoción del vino de Garnacha - Garnacha Origen (Spagna)
- Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)

Questi prodotti rappresentano il meglio del patrimonio agroalimentare europeo, espressione di territori unici e di tradizioni secolari che garantiscono qualità e autenticità attraverso i marchi DOP e IGP.

DAS EUROPÄISCHE PROJEKT "THE EU FAB 6 – SAVOUR THE PDO AND PGI WINES AND DELI MEATS FROM EUROPE" EROBERT GENÈVE

Nach dem Erfolg in London, verzaubert das Projekt das Genfer Publikum mit einem exklusiven Abendessen zu Ehren der in Europa erzeugten Weine und Wurstwaren mit g.U.- und g.g.A.-Bezeichnung

Genève, 28. November 2024 – Ein Triumph europäischer Aromen verzauberte gestern Abend in Genève die geladenen Gäste während einer exklusiven Veranstaltung, bei der die besten europäischen Traditionen der Wein- und Esskultur zelebriert wurden. Das im Rahmen des Projekts The EU Fab 6 organisierte Abendessen präsentierte eine kulinarische Tour, bei der sich g.U.-Wurstwaren und g.g.A.-Weinsorten aus Frankreich, Spanien und Italien in einer außerordentlichen Kombination vereinten und die Vielseitigkeit und Exzellenz dieser einzigartigen Produkte zum Ausdruck brachten. Eine fantastische Gelegenheit für die 60 Journalisten, Influencer und Fachleute der Branche, die einen Abend im Zeichen der europäischen Qualität und Authentizität verbringen durften.

Die Gäste hatten die Möglichkeit, ein exklusives Menü zu erkunden, das eigens kreiert wurde, um die g.U.- und g.g.A.-Produkte durch besondere Kombinationen aus Fantasie und Tradition hervorzuheben.

Die kulinarische Reise begann mit einem Carnaroli-Risotto, verfeinert mit pulverisierter Mortadella Bologna g.g.A. und gerösteten Pistazien. Dazu gab es einen frischen und aromatischen Weißwein Garnacha di Terra Alta g.U. und einen Cerasuolo d'Abruzzo g.U., ein herrlicher Rosé mit zarten Fruchtnoten.

Danach gab es ein Genfer Kardy-Gratin (eine Distelart) mit Zampone Modena g.g.A, dazu Gemüse der Saison und Rösti-Kroketten. Diese Synthese aus Tradition und Kreativität wurde durch die Auswahl der Rotweine Cadillac Côtes de Bordeaux g.U., Garnacha di Cariñena g.U. und Montepulciano d'Abruzzo g.U. harmonisch abgerundet, denn sie verliehen dem Gericht Intensität und Struktur, wobei jede Nuance ins rechte Licht gerückt wurde.

Das große Finale bildete eine Schoko-Mokka-Tartelette mit einem knusprigen Kern aus Rohkakao-Nibs, die diesen Abend, der den authentischen und raffinierten Aromen Europas gewidmet war, herrlich süß ausklingen ließ.

Begleitet wurden die Gäste während dieser faszinierenden Reise der Sinne von Sommelier Fabio Miccoli, der mit seiner großartigen internationalen Erfahrung und seiner Auszeichnung als bester Sommelier Italiens, Deutschlands und der Schweiz in der Lage war, die Harmonie zwischen den Gerichten und den dazu gereichten Weinen optimal hervorzuheben.

Mit von der Partie war auch Massimo Vittori, Präsident von Origin, dem internationalen Verband, der g.U.- und g.g.A.-Produkte schützt und fördert. Seine Teilnahme bestätigte die große Bedeutung von Projekten wie The EU Fab 6, die darum bemüht sind, die Authentizität von

europäischen Agrarprodukten und Traditionen zu bewahren und die nicht nur zur Förderung der Qualität beitragen, sondern auch jene Werte verteidigen, die die kulinarischen Spezialitäten aus Europa so besonders machen.

„Unser Ziel ist es, die europäischen Exzellenzen über die Grenzen hinaus bekannt zu machen, indem wir die Qualität, die Tradition und den handwerklichen Charakter der g.U.- und g.g.A.-Produkte in den Vordergrund rücken“, dies die Worte von Gianluigi Ligasacchi, Direktor der Schutzkonsortien Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Leader des Projekts), Consorzio Cacciatore Italiano (Projektpartner) und Consorzio Zampone und Cotechino Modena g.g.A. (Projektpartner) sowie Sprecher von The EU Fab 6. „Nach unserem Erfolg in London sind wir unglaublich glücklich über die Begeisterung, die wir auch hier in Genf ausgelöst haben. Jedes Gericht und jeder Wein, die an diesem Abend serviert wurden, sind ein klares Beispiel dafür, wie sich die kulinarische Tradition Europas entwickeln kann, wobei die wesentlichen Werte wie Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit erhalten bleiben. Diese Produkte sind nicht nur das Beste, was unser Land hervorbringt, sondern auch eine Art, zu leben und die europäische Kultur zu genießen, die wir heute stolz mit diesem internationalen Publikum teilen dürfen.“

Als Stadt des interkontinentalen Austauschs zwischen verschiedenen Kulturen und der Förderung von Qualität, erwies sich Genf als perfekte Location für einen Abend, an dem die besten kulinarischen Erzeugnisse und Weine Europas im Rampenlicht standen. Ihre strategische Lage und ihre Das von der Europäischen Union kofinanzierte Projekt The EU Fab 6 zielt darauf ab, die Exzellenz der g.U.- und g.g.A.-Produkte auf folgenden beiden Zielmärkten zu bewerben: Schweiz und England. Beide zeichnen sich durch zunehmend anspruchsvoller werdende Verbraucher und eine wachsende Nachfrage nach zertifizierten und hochwertigen Agrarprodukten aus.

In den kommenden drei Jahren werden zahlreiche Aktivitäten organisiert, darunter Lehrgänge, Verkostungen in Weinbars und Fachgeschäften sowie eine innovative Sound-Marketing-Kampagne, die es den Verbrauchern ermöglicht, die Besonderheit der Wurstwaren und Weine der teilnehmenden Konsortien kennenzulernen:

- Das Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italien) – Leader des Projekts
- Das Consorzio Cacciatore Italiano (Italien)
- Das Consorzio Zampone und Cotechino Modena g.g.A. (Italien)
- Die ODG des Premières Côtes de Bordeaux (Frankreich)
- Die Asociación para la Promoción del vino de Garnacha - Garnacha Origen (Spanien)
- Das Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italien)

Diese Produkte stellen das Beste der europäischen Agrar- und Ernährungsbranche dar und sind der Ausdruck von einzigartigen Regionen und jahrhundertealten Traditionen, die durch die Marken g.U. und g.g.A. Qualität und Authentizität garantieren.

Blancdenoir

Communication agency

+ +39 0307741535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/764546794>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.