

# LES TASTING DAYS DU PROGRAMME THE EU FAB 6 ARRIVENT EN SUISSE

*Une expérience de dégustation unique pour découvrir les charcuteries européennes AOP et IGP dans les points de vente Manor*

ROMA, ITALY, March 17, 2025  
/EINPresswire.com/ -- Italian and German versions below.

À compter de la fin du mois de mars, le programme The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe organise en Suisse une expérience de dégustation unique. Les consommateurs pourront ainsi découvrir les charcuteries d'excellence européennes labellisées AOP et IGP dans les principaux points de vente Manor présents à travers la Suisse. Deux produits emblématiques du savoir-faire charcutier européen seront notamment mis en avant : la Mortadella Bologna IGP et les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP.



Mortadella Bologna PGI

Les Tasting Days se tiendront du 20 au 22 mars et du 27 au 29 mars, dans 14 points de vente Manor situés dans les principales villes suisses, parmi lesquelles Genève, Lausanne, Bâle et Lugano, ou encore Ascona, Chavannes-de-Bogis, Fribourg, Marin-Epagnier, Monthey, Sierre, Sion, Vesenz, Vevey et Vezia. Au cours de ces événements, les consommateurs pourront déguster de la Mortadella Bologna IGP et des Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, deux charcuteries exceptionnelles préparées selon des traditions séculaires, mais toujours sous le signe d'un savoir-faire artisanal et d'une qualité certifiée.

La Mortadella Bologna IGP, un produit ancré dans l'histoire et la culture gastronomique italiennes, se distingue par son moelleux et sa délicatesse incomparables. Elle est préparée avec de la viande de porc finement hachée, à laquelle on ajoute des arômes naturels, et peut être

consommée en toute occasion. Les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP sont une autre illustration de la tradition charcutière européenne et se distinguent par leur saveur douce et fondante, obtenue grâce à un processus d'affinage précis dans des environnements frais et ventilés.

« Le fait de proposer nos produits directement aux consommateurs suisses leur permet de se rapprocher de l'authenticité et de la qualité qui les distinguent. Les labels AOP et IGP sont une garantie d'origine, de qualité et de tradition et ces événements sont l'occasion idéale de les faire découvrir à un public toujours plus large. », 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), et porte-parole du projet The EU Fab 6.

L'initiative constitue une vitrine parfaite pour présenter au public suisse la qualité et l'authenticité des produits AOP et IGP, piliers de la culture gastronomique européenne. Une occasion à ne manquer sous aucun prétexte pour découvrir, déguster et apprécier l'excellence alimentaire européenne.

Le projet The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe, cofinancé par l'Union européenne en faveur de la promotion des vins et des charcuteries AOP et IGP, continue de valoriser les produits certifiés, réaffirmant ainsi le rôle central de l'Europe sur la scène mondiale de l'œnogastronomie. Le projet vise à sensibiliser le public vis-à-vis de la qualité et de l'authenticité des produits européens certifiés en



Salamini Italiani alla Cacciatora PDO



Mortadella Bologna PGI panini

mettant en avant les traditions alimentaires et  
vinicoles de six consortiums renommés :

- le Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de file du projet
- le Consorzio Cacciatore Italiano (Italie)
- le Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (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)

Suivez-nous pour découvrir les initiatives liées au projet :

<https://theeufab6.eu/> | Facebook @theeufab6ch | Instagram @theeufab6ch | YouTube @TheEUFab6

SERVICE DE PRESSE

Blancdenoir Communication Agency  
Piazza Matteotti 25  
25015 – Desenzano del Garda (BS)  
Tél. : +39 030 7741535  
Adresse e-mail : theeufab6@gmail.com

---

I TASTING DAYS DI THE EU FAB 6 ARRIVANO IN SVIZZERA

Un'esperienza di degustazione esclusiva per scoprire i salumi DOP e IGP europei nei punti vendita Manor

A partire dalla fine di marzo, The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe porta in Svizzera un'esperienza di degustazione unica. I consumatori avranno l'opportunità di scoprire l'eccellenza dei salumi europei certificati DOP e IGP nei principali punti vendita Manor di tutta la Svizzera. In particolare, saranno protagonisti la Mortadella Bologna IGP e i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, due prodotti emblematici dell'arte salumiera europea.

I Tasting Days si terranno dal 20 al 22 marzo e dal 27 al 29 marzo, in 14 punti vendita Manor situati nelle principali città della Svizzera, tra cui Ginevra, Losanna, Basilea e Lugano, ma anche in altre località come Ascona, Chavannes, Friburgo, Marin, Monthey, Sierre, Sion, Vézenaz, Vevey e Lugano Vezia. Durante questi eventi, i visitatori potranno assaporare la qualità di Mortadella



Salamini Italiani alla Cacciatora PDO  
panini

Bologna IGP e Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, due salumi senza pari, preparati secondo tradizioni secolari, ma sempre all'insegna dell'artigianalità e della qualità certificata.

La Mortadella Bologna IGP, un prodotto che affonda le radici nella storia e nella cultura gastronomica italiana, è caratterizzata dalla sua inconfondibile morbidezza e delicatezza. Il suo impasto di carne suina finemente macinata e arricchito con aromi naturali, la rende un salume ideale per ogni occasione. I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono un'altra eccellenza della tradizione salumiera europea e si distinguono per il loro sapore dolce e avvolgente, ottenuto grazie a un accurato processo di stagionatura in ambienti freschi e ventilati.

“Portare i nostri prodotti direttamente ai consumatori svizzeri permette loro di entrare in contatto con l'autenticità e la qualità che contraddistinguono i nostri prodotti. I marchi DOP e IGP sono una garanzia di origine, qualità e tradizione, e questi eventi sono una preziosa occasione per farli conoscere a un pubblico sempre più vasto.” – Ha affermato 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 The EU Fab 6.

L'iniziativa offre una vetrina perfetta per far conoscere al pubblico svizzero la qualità e l'autenticità dei prodotti DOP e IGP, pilastri della cultura gastronomica europea. Un'occasione imperdibile per scoprire, degustare e apprezzare la vera eccellenza alimentare europea.

Il progetto The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe, co-finanziato dall'Unione Europea per la promozione di vini e salumi DOP e IGP, continua il suo percorso di valorizzazione delle produzioni certificate, riaffermando il ruolo centrale dell'Europa nel panorama enogastronomico globale. Il progetto mira a sensibilizzare il pubblico sulla qualità e autenticità dei prodotti europei certificati, valorizzando le tradizioni enogastronomiche di sei rinomati consorzi:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila del progetto
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (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 restare aggiornato sulle iniziative del progetto:

<https://theufab6.eu/> | Facebook @theufab6ch | Instagram @theufab6ch | YouTube @TheEUFab6

PRESS OFFICE

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25  
25015 – Desenzano del Garda (BS)  
Tel +39 030 7741535  
Email: theeufab6@gmail.com

---

## DIE TASTING DAYS VON THE EU FAB 6 KOMMEN IN DIE SCHWEIZ

Ein exklusives Verkostungserlebnis zur Entdeckung der europäischen g.U.- und g.g.A.-Wurstwaren in den Verkaufsstellen von Manor

Ab Ende März bringt The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe ein einzigartiges Verkostungserlebnis in die Schweiz. Die Verbraucher haben die Gelegenheit, die Exzellenz zertifizierter g.U.- und g.g.A.-Wurstwaren in den wichtigsten Manor-Verkaufsstellen der Schweiz zu entdecken. Die absoluten Protagonisten werden vor allem Mortadella Bologna g.g.A. und Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. sein, zwei herausragende Beispiele der europäischen Wurstwarenkunst.

Die Tasting Days finden vom 20. bis 22. März und vom 27. bis 29. März in 14 Manor-Filialen der Schweizer Großstädte wie Genf, Lausanne, Basel und Lugano sowie in kleineren Städten wie Ascona, Chavannes, Freiburg, Marin, Monthey, Sierre, Sion, Vézenaz, Vevey und Lugano Vezia statt. Während diesen Events können die Besucher die einzigartige Qualität von Mortadella Bologna g.g.A. und Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. testen und dabei erfahren, dass diese Wurstwaren auch heute noch gemäß den traditionellen und jahrhundertealten Methoden erzeugt werden, wobei höchste Handwerkskunst und zertifizierte Qualität unzertrennlich sind.

Die Mortadella Bologna g.g.A., ein Produkt, dessen Ursprung tief in der Geschichte und der italienischen Essenskultur verwurzelt ist, zeichnet sich durch ihre einzigartige Samtigkeit aus. Der fein zerkleinerte Wurstteig aus Schweinefleisch wird mit natürlichen Aromen gewürzt und macht diese Wurstware zur Delikatesse für jede Gelegenheit. Die Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. sind ebenfalls ein Meisterwerk der europäischen Wursttradition und begeistern mit ihrem milden und aromatischen Geschmack, der durch einen sorgfältigen Reifeprozess in kühlen und gut gelüfteten Räumlichkeiten erreicht wird.

„Unsere Produkte den Schweizer Verbrauchern vorzustellen, gibt diesen die Möglichkeit, in direkten Kontakt mit der Authentizität und Qualität unserer einzigartigen Wurstwaren zu treten. Die Markenzeichen g.U. und g.g.A. stehen für Ursprung, Qualität und Tradition und diese Verkostungsevents sind eine tolle Gelegenheit, ein breites Publikum anzusprechen.“ – so die Worte von Gianluigi Ligasacchi, Direktor des Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Leiter des Projekts), des Consorzio Cacciatore Italiano (Partner), des Consorzio Zampone und Cotechino Modena g.g.U. (Partner) und außerdem Wortführer des Projekts The EU Fab 6.

Diese Initiative macht es möglich, den Schweizer Verbrauchern die Qualität und Authentizität der

g.U.- und g.g.A.- Produkte vorzustellen, die wichtige Wahrzeichen der europäischen Esskultur sind. Eine einzigartige Gelegenheit, um die besten europäischen Spezialitäten entdecken, kosten und schätzen zu lernen.

Das von der Europäischen Union kofinanzierte Projekt zur Förderung von g.U. und g.g.A. Weinen und Wurstwaren The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe, setzt seine Bemühungen fort, um die führende Rolle Europas im kulinarischen globalen Panorama weiter zu behaupten. Das Projekt zielt darauf ab, das Publikum bezüglich der Qualität und Authentizität von zertifizierten europäischen Produkten zu sensibilisieren und die gastronomischen Traditionen der folgenden sechs renommierten Konsortien zu schützen:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italien) – Leiter des Projekts
- 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)

Folgen Sie uns und bleiben Sie informiert über alle Initiativen des Projekts:

<https://theeufab6.eu/> | Facebook @theeufab6ch | Instagram @theeufab6ch | YouTube @TheEUFab6

## PRESSEBÜRO

Blancdenoir Communication Agency  
Piazza Matteotti 25  
25015 – Desenzano del Garda (BS)  
Tel +39 030 7741535  
Email: [theeufab6@gmail.com](mailto:theeufab6@gmail.com)

Blancdenoir  
Communication agency  
+ +39 0307741535  
[email us here](#)  
Visit us on social media:  
[Facebook](#)  
[Instagram](#)  
[YouTube](#)

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.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.