

L'excellence des produits européens mise à l'honneur à Bruxelles

La 1e édition de la "Restaurant Week" organisée par le projet Européen « A slice of Quality - Choose PDO and PGI Deli meats from Europe » est une belle réussite

BRUXELLES, BELGIQUE, February 29, 2024 /EINPresswire.com/ -- La première édition de la "Restaurant Week" organisée par le projet Européen « [A slice of Quality](#) - Choose PDO and PGI Deli meats from Europe » s'est avérée être un événement sensationnel. 17 des restaurants Bruxellois se sont réunis pour célébrer

le patrimoine gastronomique européen, mettant à l'honneur les charcuteries distinguées par les appellations d'origine protégée (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP). Durant cet événement, la ville s'est transformée en un paradis pour les gourmets.



Restaurant Week

“

«Alors que la "Restaurant Week" touche à sa fin, l'enthousiasme des restaurateurs participants et la curiosité des consommateurs envers les charcuteries d'excellence ne cessent de croître»

*Gianluigi Ligasacchi directeur
des consortiums*

Ligasacchi directeur des consortiums.

L'événement a pris place à Bruxelles le 12 février et se terminera ce jeudi 29 février. Pendant ces semaines, plus de 8000 amateurs de bonne chère ont eu l'occasion unique de déguster des plats spécialement conçus pour l'événement, magnifiant la Mortadella Bologna IGP, Salamini italiani alla Cacciatora AOP, Zampone Modena IGP et Cotechino Modena IGP.

«Alors que la "Restaurant Week" touche à sa fin, l'enthousiasme des restaurateurs participants et la curiosité des consommateurs envers les charcuteries d'excellence ne cessent de croître» explique Gianluigi

La "Restaurant Week" a démontré que l'excellence des produits AOP et IGP est non seulement

une affaire de goût, mais aussi de culture et de partage. Ce rendez-vous gourmand est devenu un symbole de la diversité et de la richesse culinaire européenne, un pont entre les traditions et les innovations gastronomiques. Les organisateurs et les partenaires attendent avec impatience de réitérer cette expérience et espèrent attirer davantage de restaurateurs et consommateurs lors des prochaines éditions.

Bien que la «Restaurant Week» touche à sa fin, il y a d'autres opportunités de découvrir ces produits européens d'exception. Les passionnés de charcuteries sont invités à se rendre le 18 mars au salon Tavola à Courtrai. Une présentation par le directeur Gianluigi Ligasacchi dévoilera les secrets de ces produits, suivie d'un showcooking présenté par un chef et une opportunité de les déguster.

À propos du programme «A SLICE OF QUALITY»

Le projet « A SLICE OF QUALITY – CHOOSE PDO AND PGI DELI MEATS FROM EUROPE » est né pour valoriser les charcuteries de qualité protégées disposant des labels AOP et IGP. Les ambassadeurs de cette catégorie sont quatre produits authentiques et protégés : la Mortadella Bologna IGP, le Zampone Modena IGP, le Cotechino Modena IGP et les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. La campagne, cofinancée par l'Union européenne vise à améliorer la compétitivité et la reconnaissance de ces produits d'exception et à apprendre aux consommateurs à reconnaître et privilégier les produits agroalimentaires européens AOP/IGP.

À propos du Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Le Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP est né en 2001 de l'union des plus importantes entreprises des meilleures charcuteries italiennes qui produisent ces deux IGP, afin de soutenir



Restaurant Week Bxl

a SLICE *of*
QUALITY
choose **PDO & PGI**
DELI MEATS
FROM EUROPE

et de promouvoir leur connaissance dans le monde entier. Le Consortium garantit également aux consommateurs une vigilance attentive sur le marché, en Italie et à l'étranger, visant à défendre les véritables IGP Zampono et Cotechino Modena contre d'éventuelles fraudes.

À propos du Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna

Le Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna a été officiellement créé en 2001 par l'union des plus importants producteurs de cette noble charcuterie. Sa mission fondamentale est la protection, la promotion, la valorisation, l'information des consommateurs et la prise en charge générale des intérêts liés à l'Indication Géographique Protégée Mortadella Bologna IGP. Dans l'exercice de ses activités, le Consortium s'engage à mettre en œuvre les mesures nécessaires pour prévenir et éviter les phénomènes susceptibles de porter préjudice, directement ou indirectement, au produit, au Consortium et aux membres du Consortium, et ce principalement par l'application des règles établies dans le Règlement de production, tout en garantissant à chaque producteur la possibilité de conserver sa recette originale et de l'améliorer constamment. L'objectif principal de cette activité constante est de garantir aux consommateurs un produit aux caractéristiques uniques en termes de qualité et de goût.

À propos du Consorzio Cacciatore Italiano

Le Consorzio Cacciatore Italiano existe depuis 2003 pour la protection, la valorisation et la promotion de l'AOP Salamini Italiani alla Cacciatora. Le Consortium associe les réalités de production les plus pertinentes de cette AOP et a également le pouvoir d'agir et de superviser l'ensemble de la chaîne de production afin de lutter contre les abus, les imitations, les actes de piraterie et de contrefaçon sur le territoire national et au-delà. Le consortium promeut des programmes visant à améliorer la qualité de la production en termes de sécurité sanitaire et d'hygiène, de caractéristiques chimiques, physiques, organoleptiques et nutritionnelles du produit protégé.

Caroline Mouzon

Ribbon Agency

+ +32 498978757

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/692240149>

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.

