

# BRUXELLES : COUP D'ENVOI DES RESTAURANT WEEKS DU PROGRAMME « A SLICE OF QUALITY »

*Mortadella Bologna IGP, Cotechino Modena IGP, Zampone Modena IGP et Salamini Italiani alla Cacciatora AOP seront les vedettes des menus de 24 restaurants*

BRUXELLES, BELGIUM, February 12, 2025 /EINPresswire.com/ -- Bruxelles, 12 février 2025 – Fins gourmets de Bruxelles, une occasion à ne pas manquer vous attend ! Jusqu'au 27 février, dégustez dans 24 restaurants de la capitale et des alentours des menus exclusifs et inédits à base de Mortadella Bologna IGP, Cotechino Modena IGP, Zampone Modena IGP et Salamini Italia12ni alla Cacciatora AOP, quatre charcuteries européennes savoureuses et versatiles en mesure d'atteindre des sommets gustatifs.



Restaurant Weeks

Les Restaurant Weeks (organisées du 7 au 27 février) sont une nouvelle initiative du projet A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe cofinancé par l'Union européenne et soutenu par les consortiums de tutelle respectifs de ces spécialités. L'événement s'adresse aux gourmets belges et concerne des établissements variés : restaurants tendance et gastronomiques, cafés plus informels, restaurants italiens et de cuisine du monde... Les chefs ont adhéré avec enthousiasme au projet, et ont chacun choisi le produit sur lequel centrer leur carte, pour créer des recettes capables à la fois de surprendre et de régaler. Rendez-vous sur le site [www.asliceofquality.eu](http://www.asliceofquality.eu) pour découvrir la liste complète !

« Les Restaurant Weeks sont l'occasion unique de mettre en valeur ces produits de grande qualité. Ceux qui les connaissent déjà pourront davantage apprécier tout leur potentiel et partir à la découverte des différentes propositions des chefs, qui sauront interpréter les produits en donnant vie à 24 plats et associations. », explique Gianluigi Ligasacchi, Directeur des trois consortiums de tutelle promoteurs du projet. « Plus d'un tiers des restaurants a choisi de se

concentrer sur le Cotechino Modena IGP, un produit moins "immédiat" que les autres, et pour cette raison encore plus intéressant à travailler et à proposer aux clients pour les surprendre. Pour nous, c'est un excellent symbole de la réussite de ce projet, qui se propose de sensibiliser davantage le public à propos de ces produits, en faisant sortir les consommateurs de leur zone de confort, pour les amener à comprendre comment ces charcuteries peuvent être dégustées et consommées tout au long de l'année, en étant intégrées dans de nombreuses recettes adaptées à tous les palais. »

Les clients qui choisiront le menu « A Slice of Quality » auront accès à de nombreux supports de communication sur la campagne et ses produits, et pourront obtenir de plus amples informations sur les labels de qualité AOP et IGP, deux « boussoles » qui guident les consommateurs et les incitent à privilégier les produits authentiques plutôt que leurs imitations, et qui constituent une garantie de qualité.

Martina Tarantini

Blancdenoir srl

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/785307892>

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.