

VAN TRADITIE NAAR TOPKWALITEIT: PROFESSIONALS GAAN IN OPLEIDING VOOR CHARCUTERIE

Op 17 februari nodigt het project www.asliceofquality.eu in samenwerking met Fenavian, Belgische charcutiers en slagers uit voor een exclusieve opleiding.

BRUXELLES, BELGIUM, February 13, 2025 /EINPresswire.com/ -- Op maandag 17 februari vindt in Antwerpen een unieke opleidings sessie plaats voor Belgische charcutiers en slagers. Deze gratis workshop, uitsluitend toegankelijk op uitnodiging en met een beperkt aantal plaatsen, biedt de kans om meer te leren over de nutritionele eigenschappen, productiemethoden en smaakprofielen van vier topcharcuterieproducten: Mortadella Bologna IGP, Cotechino en Zampone Modena IGP en Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Het evenement wordt georganiseerd door het project A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe, mede gefinancierd door de Europese Unie en ondersteund door de betrokken Consortia voor Bescherming van deze specialiteiten, in samenwerking met Fenavian, de federatie van de Belgische vleesverwerkende industrie.

De workshop vindt plaats bij PIVA van 14.00 tot 16.00 uur. Toegang is enkel mogelijk na registratie.

Voor meer informatie en contacten: @asliceofquality_be [@asliceofquality.be](https://www.asliceofquality.be)

“Deze workshop is een uitgelezen kans voor professionals die steeds vaker moeten inspelen op de veranderende wensen van de consument en hen deskundig willen adviseren,” legt Gianluigi Ligasacchi, directeur van de drie betrokken Consortia, uit. “De vier producten die centraal staan in dit project zijn het symbool van een traditie en vakmanschap die enkel Europa kan bieden dankzij Beschermde Geografische Aanduidingen (BGA). Deze producten voldoen aan strikte normen, zijn geworteld in eeuwenoude tradities en garanderen een hoge kwaliteitsstandaard. Hoewel ze hun authentieke eigenschappen behouden, hebben ze zich aangepast aan de



UITNODIGING
17 FEBRUARI 2025

A SLICE OF QUALITY, HET EUROPESE PROJECT NODIGT U UIT VOOR EEN EVENT VOOR PROFESSIONALS

INFORMATIE
WANNEER? MAANDAG 17 FEBRUARI 2025
HOE LAAT? OM 14U00
DUUR: CA. 2U
WAAR? PIVA, DESGUINLEI 244, 2018 ANTWERPEN

DELIMEATS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Save the Date_NL

moderne tijd en bieden ze vandaag ook op nutritioneel vlak veel voordelen. Ze bevatten minder zout en vet, maar zijn rijk aan eiwitten, vitamines en essentiële mineralen, waardoor ze perfect passen in een evenwichtige voeding. Het is cruciaal dat charcutiers en slagers deze begrippen kennen en communiceren, in het belang van de consument en van een hele sector die een van de drijvende krachten van de Europese voedingsmiddelenindustrie is," aldus Ligasacchi.

Fenavian, de federatie die meer dan 8.000 werknemers en 210 bedrijven in België vertegenwoordigt, is partner van dit initiatief. Een van de belangrijkste doelstellingen van Fenavian is het aanbieden van diepgaande kennis en praktische tools aan haar leden om hen te ondersteunen bij de vele uitdagingen die hun werk beïnvloeden. Vandaag moet een slager of charcutier niet alleen een vakman zijn, maar ook ondernemer, milieubewuste specialist, marketeer en expert in de nieuwste technologieën. Daarbij moeten zij alle relevante wetgeving kennen én wegwijs worden in de overvloed aan informatie die dagelijks op hen afkomt.

Het initiatief van 17 februari is de eerste stap in een meer gestructureerd educatief en betrokken proces. Binnenkort zullen deelnemende slagerijen veranderen in echte "voorposten" van het project A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe tijdens de Tasting Days, dagen waarop consumenten naar de verkooppunten kunnen gaan voor proeverijen en informatie. Stay Tuned!

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 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 Zampone Modena 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. Ses missions sont la protection, la promotion, la valorisation, la sensibilisation des consommateurs et la prise en charge générale des intérêts liés à l'Indication géographique protégée Mortadella Bologna. 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 cahier des charges, tout en garantissant à chaque producteur la possibilité de conserver sa recette originale et de l'améliorer constamment. L'objectif principal de cette activité 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 protéger, valoriser et promouvoir 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.

Martina Tarantini

Blancdenoir

[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/785648713>

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.