

# DEUX GRANDS CHEFS BRUXELLOIS RÉINVENTENT LE COTECHINO MODENA IGP

*Sur le portail A Slice of Quality Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe, 2 vidéos de recettes présentent la célèbre charcuterie aux consommateurs belges.*

BRUXELLES, BELGIUM, February 27, 2025 /EINPresswire.com/ -- Les chefs Denis Delcampe et Ugo Federico ont choisi de présenter le Cotechino Modena IGP aux consommateurs belges. Cette charcuterie d'excellence européenne est mise en avant par le projet A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe. La campagne, cofinancée par l'Union européenne, promeut également le Zampone Modena IGP, la Mortadella Bologna IGP et les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP.



Cotechino Modena IGP aux haricots tarbais, sauce aux tomates séchées & gremolata citron-persil – Restaurant Le Tournant – Bruxelles

Deux recettes originales, signées par des chefs de renom, seront disponibles sur le portail en ligne et sur les réseaux sociaux.

Denis Delcampe, dont la passion pour la cuisine s'est développée sur le tard (il travaillait auparavant dans le secteur du cinéma), est l'âme de l'établissement Le Tournant, un restaurant historique situé 168 Chaussée de Wavre, à Ixelles. Il a obtenu le prix Gault&Millau Plaisir en 2019, puis un Bib Gourmand en 2021. Sa cuisine franco-belge savoureuse est d'une simplicité classique, mais parfaitement élaborée. Il travaille des produits de saison en majorité locaux et provenant de petits producteurs, sublimés par la touche « Tournant ». Une cuisine parfaite pour valoriser avec une sophistication innée un produit tel que le Cotechino Modena IGP, issu d'une tradition centenaire. « Je fais attention à l'accessibilité et je suis convaincu que bien boire et bien manger doit être à la portée de tous, quels que soient l'âge et l'épaisseur du portefeuille. Je propose un Cotechino Modena IGP aux haricots tarbais, sauce aux tomates séchées et gremolata citron-persil ».

Ugo Federico est quant à lui le chef et le sommelier du restaurant Racines (une adresse

prestigieuse liée également à l'Accademia Italiana della Cucina) situé 353 Chaussée d'Ixelles, à Ixelles. L'établissement fête ces jours-ci son dixième anniversaire, et ses choix gastronomiques très précis s'inspirent avant tout de l'authenticité et de la qualité des produits. En ce qui concerne le Cotechino Modena IGP, son authenticité est garantie par le label IGP, attribué par l'Union européenne aux produits dont l'indication géographique est protégée. Le chef a élaboré pour la campagne A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe un Cotechino frit à la modénoise: « Laissez-nous le temps de vous raconter ce que nous préparons dans nos cuisines depuis ce matin, afin de vous faire découvrir notre amour de la cuisine italienne. Chez Racines tout est fait maison, et le menu change tous les jours, ou presque ».

Le Cotechino Modena IGP est toujours plus apprécié dans le secteur de la restauration, même hors des frontières italiennes, et il a particulièrement séduit les chefs belges pendant les « Restaurant Week » organisées dans le cadre du projet. Celles-ci ne sont pas encore terminées : rendez-vous sur le site pour découvrir les restaurants participants.

À l'image du Cotechino Modena IGP, d'autres produits de charcuterie protégés faisant partie du projet se caractérisent par leur qualité supérieure, mais aussi par leur polyvalence, et constituent des ingrédients parfaits pour une cuisine à la fois traditionnelle et contemporaine. Les recettes proposées sont le point de départ idéal pour développer sa connaissance de ces délicieuses charcuteries. Vous pouvez en retrouver d'autres sur le site Web du projet et sur ceux des consortiums de tutelle afin d'y puiser l'inspiration !

A 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.

A propos du Consorzio Zampone et Cotechino Modena IGP

Le Consorzio Zampone et Cotechino Modena IGP est né en 2001 de l'union des plus importantes entreprises des meilleurs 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 et Cotechino Modena contre d'éventuelles fraudes.

A 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 protectio, 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.

#### A 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.

Martina Tarantini

Blancdenoir

[email us here](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/789637869>

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.