

# TWEE TOPCHEFS UIT BRUSSEL GEVEN HUN EIGEN DRAAI AAN DE COTECHINO MODENA IGP

*Op het platform van "A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe" worden twee exclusieve videorecepten gepresenteerd*

BRUXELLES, BELGIUM, February 27, 2025 /EINPresswire.com/ -- De Cotechino Modena IGP is het ingrediënt dat gekozen werd door topchefs Denis Delcampe en Ugo Federico om Belgische consumenten kennis te laten maken met de uitmuntendheid van de Europese charcuterie. Dit wordt gepromoot in het kader van het project A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe. Deze door de Europese Unie medegefinancierde campagne promoot niet alleen de Cotechino Modena IGP, maar ook de Zampone Modena IGP, Mortadella Bologna IGP en Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.



Cotechino Modena BGA met Tarbais bonen, gedroogde tomaatsaus & citroen-peterselie gremolata - Restaurant Le Tournant – Brussel

Zal binnenkort beschikbaar zijn op het platform en de sociale mediakanalen van het project twee originele recepten te vinden, gecreëerd door deze gerenommeerde chefs:

Denis Delcampe, een passie voor koken die op volwassen leeftijd is ontstaan (hij werkte vroeger in de bioscoop!), is de drijvende kracht achter "Le tournant", een historisch restaurant op Chaussée de Wavre, 168 – 1050 Ixelles, dat in 2019 onderscheiden werd met de Gault&Millau Plaisir prijs en in 2021 met de Bib Gourmand. Zijn keuken is een smaakvolle Frans-Belgische cuisine: eenvoudig klassiek, maar perfect uitgewerkt met seizoensgebonden producten die voornamelijk lokaal worden ingekocht bij kleine producenten. Uiteraard met de kenmerkende "Tournant-touch". Dit maakt zijn stijl ideaal om een product als de Cotechino Modena IGP tot zijn recht te laten komen: een worst met een eeuwenoude traditie en een verfijnde smaak. "Ik hecht veel belang aan toegankelijkheid en ben ervan overtuigd dat lekker eten en drinken voor iedereen binnen handbereik moet zijn. Mijn gerecht is de Cotechino Modena IGP Cotechino Modena BGA met Tarbais bonen, gedroogde tomaatsaus & citroen-peterselie gremolata."

Ugo Federico is chef en sommelier van "Racines", een prestigieus restaurant dat ook verbonden is aan de Accademia Italiana della Cucina. Het restaurant bevindt zich aan de Elsensessteenweg 353 in Elsene en viert momenteel zijn 10-jarig bestaan. Racines onderscheidt zich door bewuste gastronomische keuzes, waarbij authenticiteit en productkwaliteit vooropstaan. De authenticiteit van de Cotechino Modena IGP wordt gegarandeerd door het IGP-label, een erkenning van de Europese Unie voor Beschermd Geografische Aanduidingen. Voor de campagne A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe creëerde de chef een "Cotechino fritto alla modenese": "Geef ons een moment om u te vertellen wat we sinds vanmorgen in onze keukens koken, zodat u onze liefde voor de Italiaanse keuken kunt ontdekken. Bij Racines is alles huisgemaakt en het menu verandert bijna elke dag".

De Cotechino Modena IGP wint steeds meer aan populariteit in de gastronomie, ook buiten Italië. Het product was vooral geliefd bij Belgische chef-koks tijdens de "Restaurant Week", een initiatief binnen dit project dat nog steeds loopt (bezoek de website om de deelnemende restaurants te ontdekken).

Net als de Cotechino Modena IGP worden ook de andere beschermde vleeswaren in dit project gekenmerkt door hun hoge kwaliteit en veelzijdigheid. Ze zijn perfecte ingrediënten voor zowel traditionele als hedendaagse gerechten. De voorgestelde recepten vormen een waardevolle inspiratiebron om deze uitzonderlijke producten beter te leren kennen. Op de projectwebsite en de websites van de Consorzi di Tutela zijn nog veel meer recepten te vinden: laat u inspireren!

#### De Campagne

Het project "A SLICE OF QUALITY – CHOOSE PDO AND PGI DELI MEATS FROM EUROPE" is ontstaan om de beschermde Italiaanse vleeswaren te valoriseren en promoten op de Belgische en Spaanse markten. De ambassadeurs zijn vier hoogwaardige producten: de Mortadella Bologna BGA, de Zampone en Cotechino Modena BGA, en de Salamini italiani alla Cacciatora BOB. Elk plakje van de vier producten draagt een unieke geschiedenis, smaak, traditie en herkomst met zich mee. De campagne, die deels gefinancierd is door de Europese Unie (in het kader van maatregel 1144 ter promotie van landbouwproducten), is bedoeld om de concurrentiekracht en herkenbaarheid van deze producten te verhogen en om de consument de Europese landbouwproducten, gekenmerkt door de BOB en BGA merken, te leren herkennen en valoriseren.

#### Over het Consorzio Zampone en Cotechino Modena IGP

Het Consortium Zampone en Cotechino Modena IGP is in 2001 opgericht door de vereniging van de belangrijkste bedrijven van de beste Italiaanse vleeswaren die deze twee BGA's produceren, om hun kennis over de hele wereld te ondersteunen en te promoten. Het Consortium garandeert consumenten ook een zorgvuldige waakzaamheid op de markt, in Italië en daarbuiten, om de echte BGA's Zampone en Cotechino Modena te beschermen tegen fraude.

#### Over het Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna

Het Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna is officieel opgericht in 2001 door de vereniging

van de belangrijkste producenten van dit edele gezouten vlees. De fundamentele missie van het Consortium is het beschermen, promoten, verbeteren, informeren van consumenten en in het algemeen het behartigen van de belangen in verband met de beschermde geografische aanduiding Mortadella Bologna. Bij de uitvoering van zijn activiteiten zet het Consorzio zich in om de nodige maatregelen te treffen om verschijnselen die direct of indirect schadelijk zouden kunnen zijn voor het product, het Consorzio en de leden van het Consorzio, te voorkomen en te vermijden, voornamelijk door de toepassing van de regels die zijn vastgelegd in het productiereglement, waarbij elke producent de mogelijkheid wordt geboden om zijn originele recept te behouden en voortdurend te verbeteren. Het belangrijkste doel van deze constante activiteit is om de consument een product te garanderen met unieke kenmerken op het gebied van kwaliteit en smaak.

#### Over het Consorzio Cacciatore Italiano

Het Consorzio Cacciatore Italiano is in 2003 opgericht om de Salamini Italiani alla Cacciatora BOB te beschermen, te verbeteren en te promoten. Het Consortium verenigt de meest relevante producties van deze BOB en heeft ook de bevoegdheid om op te treden en toezicht te houden op de hele productieketen om misbruik, imitatie, piraterij en namaak op nationaal grondgebied en daarbuiten tegen te gaan. Het Consortium promoot programma's gericht op het verbeteren van de productiekwaliteit op het gebied van gezondheid en hygiëne, veiligheid en de chemische, fysische, organoleptische en nutritionele eigenschappen van het beschermde product.

Martina Tarantini

Blancdenoir

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/789638799>

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.