

THE EU FAB 6 : LES CHARCUTERIES EUROPÉENNES PRÉSENTÉES À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE LES ROCHES

Les étudiants ont l'occasion de découvrir l'excellence des produits labellisés AOP et IGP

ROMA, ITALY, March 21, 2025
/EINPresswire.com/ -- Italian and German versions below.

Le projet européen « The EU Fab 6 » poursuit sa mission de valorisation des produits européens par le biais d'une série d'activités de formation à l'intention des étudiants de l'école hôtelière Les Roches, un des établissements de management hôtelier les plus prestigieux au monde.



Deli meats

Les 25 et 26 mars 2025, 150 étudiants auront la possibilité d'en apprendre davantage sur les charcuteries labellisées Indication géographique protégée et Appellation d'origine protégée lors de rencontres théoriques et pratiques. Ils seront accompagnés par deux personnalités : Massimo Malnerich, inspecteur en charge de la protection des indications géographiques des trois consortiums impliqués, et Alberto Bologna, chef et expert en cuisine gastronomique. Ce dernier guidera les étudiants lors de la préparation de plats uniques, imaginés pour mettre en avant la qualité et la polyvalence des charcuteries AOP et IGP.

La préparation de plusieurs recettes célébrant la tradition culinaire italienne sera au programme des activités, parmi lesquelles une tartelette raffinée à la Mortadella Bologna IGP, au Parmigiano Reggiano AOP, à la pistache et au citron vert, où le contraste entre la sapidité du fromage et la fraîcheur de l'agrumes viendra souligner la délicatesse de la Mortadella Bologna IGP. Les canederli aux Salamini Italiani alla Cacciatora AOP rendront quant à eux hommage à la tradition gastronomique alpine, en mettant en avant le goût parfumé et doux de ces saucisses affinées. Et pour finir, le Cotechino Modena IGP jouera le premier rôle dans la réinterprétation du classique

Wellington : son goût franc s'associera à la perfection aux épinards et à la réduction réconfortante de vin Syrah.

Selon Gianluigi Ligasacchi, « Amener les charcuteries européennes AOP et IGP dans un établissement de formation aussi exigeant que Les Roches est une occasion unique de transmettre aux nouvelles générations la valeur de l'authenticité et de la qualité de nos produits. Ces rencontres constituent non seulement des moments de formation théorique, mais aussi d'échange avec les futurs acteurs du secteur gastronomique. Ces derniers auront ainsi la possibilité d'apprécier la polyvalence de ces charcuteries et de les intégrer en connaissance de cause dans leurs futures expériences culinaires. »

Par le biais de ces activités, le programme « The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe » poursuit son parcours de promotion des produits européens, en renforçant leur positionnement dans le panorama international et en contribuant à la diffusion de la culture gastronomique de notre continent. Cofinancé par l'Union européenne, le projet vise à valoriser les productions labellisées, réaffirmant ainsi le rôle central de l'Europe sur la scène mondiale de l'œnogastronomie. L'initiative a pour but de sensibiliser le public vis-à-vis de la qualité et de l'authenticité des vins et charcuteries européens en mettant en avant les traditions alimentaires et vinicoles de six consortiums renommés :

- le Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de file du projet



Cotechino Modena PGI



Mortadella Bologna PGI

- le Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- le Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (Italia)
- l'ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France)
- l'Asociación para la promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne)
- le Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)

Suivez-nous pour découvrir les initiatives liées au projet :

Site Web <https://theeufab6.eu/> | Facebook @theeufab6 | Instagram @theeufab6 | YouTube @TheEUFab6

THE EU FAB 6 PORTA I SALUMI EUROPEI A LES ROCHES

Un'opportunità per gli studenti di scoprire l'eccellenza dei prodotti certificati DOP e IGP

Il progetto europeo "The EU Fab 6" prosegue la sua missione di valorizzazione di prodotti europei con una serie di attività formative dedicate agli studenti di Les Roches, una delle più prestigiose scuole di management dell'ospitalità a livello internazionale.

Nei giorni 25 e 26 marzo 2025, 150 studenti avranno l'opportunità di approfondire la conoscenza dei salumi a Indicazione Geografica Protetta e a Denominazione di Origine Protetta attraverso incontri teorici e pratici. Ad accompagnarli in questo percorso ci saranno Massimo Malnerich, ispettore che si occupa della tutela delle indicazioni geografiche dei tre consorzi coinvolti, e lo chef Alberto Bologna, esperto di cucina gourmet che accompagnerà gli studenti nella preparazione di piatti unici, creati per esaltare la qualità e la versatilità dei salumi DOP e IGP.

Le attività includeranno la preparazione di piatti che celebrano la tradizione culinaria europea. Tra le proposte, una raffinata tartelletta con Mortadella Bologna IGP, Parmigiano Reggiano DOP, pistacchio e lime, dove la delicatezza della mortadella viene esaltata dal contrasto tra la sapidità del formaggio e la freschezza agrumata. I canederli preparati con Salamini Italiani alla Cacciatora DOP offriranno un omaggio alla tradizione gastronomica alpina, mettendo in risalto il gusto aromatico e dolce di questi insaccati stagionati. Infine, una reinterpretazione del classico Wellington vedrà protagonista il Cotechino Modena IGP, il cui sapore deciso si sposterà perfettamente con gli spinaci e il tocco avvolgente di una riduzione di vino Syrah.



Salamini Italiani alla Cacciatora PDO

"Portare i salumi DOP e IGP europei in un contesto di alta formazione come Les Roches è un'occasione unica per trasmettere alle nuove generazioni il valore dell'autenticità e della qualità dei nostri prodotti," ha dichiarato Gianluigi Ligasacchi. "Questi incontri non sono solo un'opportunità di apprendimento teorico, ma anche un momento di scambio con i futuri protagonisti del settore gastronomico, che avranno modo di apprezzare la versatilità di questi salumi e di integrarli consapevolmente nelle loro future esperienze culinarie."

Attraverso queste attività, "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe" continua il suo percorso di promozione dei prodotti europei, rafforzando il loro posizionamento nel panorama internazionale e contribuendo alla diffusione della cultura gastronomica del nostro continente. Co-finanziato dall'Unione Europea, il progetto mira a valorizzare le produzioni certificate, riaffermando il ruolo centrale dell'Europa nel panorama enogastronomico globale. L'iniziativa si propone di sensibilizzare il pubblico sulla qualità e sull'autenticità dei vini e salumi europei, valorizzando le tradizioni enogastronomiche di sei rinomati consorzi:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila del progetto
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (Italia)
- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Francia)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spagna)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italia)

Seguici per restare aggiornato sulle iniziative del progetto:

Website <https://theeufab6.eu/> | Facebook @theeufab6 | Instagram @theeufab6 | YouTube @TheEUFab6

THE EU FAB 6 BRINGT DIE EUROPÄISCHEN WURSTWAREN NACH LES ROCHES

Eine tolle Gelegenheit für Studenten, um erstklassige mit g.U. und g.g.A. zertifizierte Produkte zu entdecken

Das europäische Projekt „The EU Fab 6“ setzt seine Mission zur Förderung von europäischen Produkten mit einer Reihe von Schulungstätigkeiten für die Studenten von Les Roches fort, einer der namhaftesten Hochschulen auf internationaler Ebene für Hospitality Management.

Am 25. und 26. März erhalten 150 Studenten die einzigartige Gelegenheit, ihre Kenntnisse über Wurstwaren mit geschützter geografischer Angabe und geschützter Ursprungsbezeichnung anhand von praktischen und theoretischen Lerneinheiten zu vertiefen. Begleitet werden sie dabei von Massimo Malnerich, einem Inspektor, der für den Schutz der geografischen Angaben der drei am Projekt beteiligten Konsortien verantwortlich ist, und von Alberto Bologna, Chefkoch

und Experte für Feinschmeckerzubereitungen. Letzterer begleitet die Studenten bei der Zubereitung von einzigartigen Gerichten, die extra kreiert werden, um die hervorragende Qualität und Vielseitigkeit der g.U.- und g.g.A.- Wurstwaren hervorzuheben.

Die Tätigkeiten umfassen die Zubereitung von Gerichten, die die traditionelle Esskultur Europas zelebrieren möchten. Zu den Highlights zählt eine raffinierte Tartellette mit Mortadella Bologna g.g.A., Parmigiano Reggiano g.U., Pistazien und Limette, wobei der milde Geschmack der Mortadella durch die Würzigkeit des Käses und die Frische der Limette ganz besonders zur Geltung kommt. Die mit Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. zubereiteten Knödel sind indessen eine Hommage an die kulinarischen Traditionen der alpinen Bergwelt. Hier wird vor allem das aromatische und leicht süßliche Aroma dieser auf besondere Weise gereiften Wurst hervorgehoben. Zum Schluss gibt es noch eine Neuinterpretierung der klassischen Wellingtonzubereitung, wobei der Cotechino Modena g.g.A. die Hauptrolle spielt und dessen besonders herzhafter Geschmack perfekt mit dem Spinat und einer samtigen Syrah-Weinreduktion harmoniert.

„Die g.U.- und g.g.A.- Wurstwaren in ein derart herausragendes Ausbildungsumfeld wie das von Les Roches zu bringen, ist wirklich eine einzigartige Gelegenheit, um den neuen Generationen den hohen Wert von Authentizität und Qualität unserer Produkte zu vermitteln“, so die Worte von Gianluigi Ligasacchi. „Diese Events bieten nicht nur eine theoretische Möglichkeit des Lernens, sondern außerdem den direkten Austausch mit den zukünftigen Fachkräften der Gastronomiebranche, die auf diese Weise die Vielseitigkeit dieser Spezialitäten schätzen und bewusst in ihre zukünftigen kulinarischen Kreationen mit einbringen können.“

Durch diese Aktivitäten setzt „The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI wines and deli meats from Europe“ seine Bemühungen zur Förderung der europäischen Produkte fort und stärkt dadurch deren Position auf dem internationalen Markt. Das von der Europäischen Union kofinanzierte Projekt zielt darauf ab, die zertifizierten Produkte aufzuwerten und die führende Rolle Europas im kulinarischen globalen Panorama weiter zu behaupten. Die Initiative möchte bei den Verbrauchern das Bewusstsein für die Qualität und Authentizität europäischer Weine und Wurstwaren sensibilisieren und vor allem die kulinarischen Traditionen der folgenden sechs renommierten Konsortien schützen:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italien) – Leiter des Projekts
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italien)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena g.g.A. (Italien)
- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (Frankreich)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spanien)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italien)

Folgen Sie uns und bleiben Sie informiert über alle Initiativen des Projekts:

Website <https://theeufab6.eu/> | Facebook @theeufab6 | Instagram @theeufab6 | YouTube @TheEUFab6

Blancdenoir

Communication agency

+ +39 0307741535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/795905712>

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.