

LES « RESTAURANT WEEKS » DU PROJET A SLICE OF QUALITY FONT LEUR RETOUR

VIVEZ UN AUTOMNE SAVOUREUX AVEC LES CHARCUTERIES EUROPÉENNES PROTÉGÉES DANS 19 RÉSATURANTES SÉLECTIONNÉES.

BRUXELLES, BELGIUM, October 1, 2025 /EINPresswire.com/ -- Les températures s'adoucissent et

“

C'est la troisième année que nous proposons les "Restaurant Weeks", une initiative qui remporte à chaque édition un succès formidable et qui est attendue par tous les amateurs de bonne cuisine ”

Gianluigi Ligasacchi

l'envie de charcuterie revient : octobre est le mois de la Mortadella Bologna IGP, du Cotechino e Zampone Modena IGP et des Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, quatre excellences de la charcuterie européenne prêtes à révéler leurs qualités aux consommateurs belges.

Du 3 au 26 octobre, 19 restaurants sélectionnés à Bruxelles et dans ses environs accueilleront les « Restaurant Weeks », une initiative bien rodée et très appréciée du projet A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe cofinancé par l'Union européenne et promu par les consortiums de protection

respectifs de ces spécialités.

Les chefs cuisiniers ont adhéré avec enthousiasme à cette initiative, chacun proposant une recette originale à base de l'un des 4 produits : de la pizza à la mortadelle avec burrata et pistaches aux tagliatelles à la Cacciatora, en passant par les croquettes au Cotechino, leurs propositions oscillent entre la cuisine italienne traditionnelle, la gastronomie raffinée et les recettes internationales plus expérimentales.

Visitez le site www.asliceofquality.eu pour découvrir la liste complète des restaurants participants et les recettes à déguster !!

« C'est la troisième année que nous proposons les "Restaurant Weeks", une initiative qui remporte à chaque édition un succès formidable et qui est attendue par tous les amateurs de bonne cuisine », nous explique Gianluigi Ligasacchi, directeur des 3 consortiums de protection soutenant le projet. « Pendant un mois, nous offrons la possibilité de déguster de nombreuses variations de nos charcuteries, très appréciées depuis toujours par les Belges, mais souvent connues uniquement comme produits réalisés à partir d'ingrédients purs. L'alliance avec les chefs cuisiniers est stratégique pour mettre en valeur ces produits et démontrer qu'ils peuvent être source d'énormes satisfactions en cuisine. »

Les clients qui choisiront le menu « A Slice of Quality » trouveront également dans les restaurants de nombreux supports de communication et gadgets de cette campagne, ainsi que des informations sur les produits et les marques de qualité AOP et IGP, deux labels de qualité qui contribuent à distinguer les produits originaux des imitations et qui constituent une garantie pour les consommateurs.

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 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.

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. Sa mission fondamentale est la protection, 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.

À 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

+39 0307741535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/854216598>

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.