

DE RESTAURANT WEEKS VAN 'A SLICE OF QUALITY' ZIJN TERUG

In oktober vindt u de Mortadella Bologna BGA, de Cotechino en Zampone Modena BGA en de Salamini Italiani alla Cacciatora BOB in 19 geselecteerde restaurants

BRUXELLES, BELGIUM, October 1, 2025 /EINPresswire.com/ -- De temperaturen worden zachter

“

Dit is het derde jaar dat wij de Restaurant Weeks organiseren, een initiatief dat telkens opnieuw op veel belangstelling mag rekenen en waar alle liefhebbers van lekker eten naar uitkijken”

Gianluigi Ligasacchi

en de zin in charcuterie keert terug: oktober is de maand van de Mortadella Bologna BGA, de Cotechino en Zampone Modena BGA en de Salamini Italiani alla Cacciatora BOB. Vier topproducten van de Europese charcuterie die hun kwaliteiten willen laten ontdekken door de Belgische consumenten.

Van 3 tot 26 oktober staan in 19 zorgvuldig geselecteerde restaurants in Brussel en omgeving de “Restaurant Weeks” op het programma: een beproefd en geliefd initiatief van het project A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli

Meats from Europe, medegefinancierd door de Europese Unie en gepromoot door de Consortia die deze specialiteiten beschermen.

De chefs hebben enthousiast hun medewerking toegezegd en ieder een originele creatie bedacht met een van de 4 producten. Van pizza met mortadella, burrata en pistache tot tagliatelle alla Cacciatora en kroket met Cotechino: de gerechten variëren van traditionele Italiaanse keuken en fine dining tot meer experimentele internationale recepten.

Ga naar www.asliceofquality.eu om de volledige lijst van deelnemende restaurants en het gerecht dat er geproefd kan worden te ontdekken!

“Dit is het derde jaar dat wij de Restaurant Weeks organiseren, een initiatief dat telkens opnieuw op veel belangstelling mag rekenen en waar alle liefhebbers van lekker eten naar uitkijken,” aldus Gianluigi Ligasacchi, directeur van de 3 Consortia ter bescherming die het project promoten. “Gedurende een maand bieden we de mogelijkheid om talrijke interpretaties van onze charcuterie te proeven, die altijd al erg geliefd is bij de Belgen, maar vaak alleen bekend staat als puur ingrediënt. De samenwerking met de chefs is daarom strategisch: het toont hoe veelzijdig ze zijn en hoeveel culinaire voldoening ze kunnen schenken.”

Gasten die kiezen voor het menu van “A Slice of Quality” vinden in de restaurants ook uitgebreid promotiemateriaal en gadgets over de campagne, samen met informatie over de producten en de kwaliteitslabels BOB en BGA. Deze twee keurmerken zijn een betrouwbaar herkenningsteken dat consumenten helpt het originele product te onderscheiden van imitaties en vormen een extra garantie voor de consument.

Over het “A Slice of Quality” programma

Het project “A SLICE OF QUALITY - CHOOSE PDO AND PGI DELI MEATS FROM EUROPE” is opgezet om beschermde kwaliteitsproducten met vleeswaren met een AOP- en IGP-label te promoten. De ambassadeurs van deze categorie zijn vier authentieke, beschermde producten: Mortadella Bologna BGA, Zampone Modena IGP, Cotechino Modena IGP en Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. De campagne, die mee gefinancierd wordt door de Europese Unie, heeft als doel het concurrentievermogen en de erkenning van deze uitzonderlijke producten te verbeteren en consumenten te leren om Europese landbouwproducten met AOP/IGP te herkennen en te waarderen

Over het Consorzio Zampone en Cotechino Modena IGP

Het Consorzio Zampone en Cotechino Modena IGP werd in 2001 opgericht door de vereniging van de belangrijkste bedrijven, die de beste Italiaanse vleeswaren met deze twee IGP's produceren, om hun kennis over de hele wereld te promoten. Het Consorzio garandeert de consument ook zorgvuldige waakzaamheid op de markt, zowel in Italië als daarbuiten, om de echte IGP's Zampone en Cotechino Modena te beschermen tegen mogelijke 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 nobele gezouten vlees. Zijn fundamentele missie is het beschermen, promoten, verbeteren en informeren van de consument en in het algemeen het behartigen van de belangen, die verbonden zijn aan 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. En dat voornamelijk door de regels van het productiereglement toe te passen, 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 consumenten een product te garanderen met unieke eigenschappen op het vlak van kwaliteit en smaak.

Over het Consorzio Cacciatore Italiano

Het Consorzio Cacciatore Italiano is in 2003 opgericht om de Salamini Italiani alla Cacciatora AOP te beschermen, te verbeteren en te promoten. Het Consortium verenigt de meest relevante

producties van deze AOP 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 inzake gezondheid en hygiëne, veiligheid en de chemische, fysieke, organoleptische en nutritionele eigenschappen van het beschermde product.

Martina Tarantini

Blancdenoir

+39 030 774 1535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/854218561>

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.