

47 000 PERSONNES ONT PRIVILÉGIÉ LES CHARCUTERIES « A SLICE OF QUALITY » CETTE ANNÉE

La troisième édition de la Restaurant Week a elle aussi été un succès public.

BRUXELLES, BELGIUM, November 13, 2025

/EINPresswire.com/ -- Un mois réussi pour la Mortadella Bologna IGP, le Cotechino Modena IGP, le Zampone Modena IGP et les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP.

Ces quatre charcuteries d'excellence européennes ont joué les premiers rôles au mois d'octobre, à l'occasion de la Restaurant Week qui s'est déroulée dans 19 adresses de Bruxelles et des alentours et qui a réuni plus de 47 000 consommateurs, attirés par la possibilité de déguster ces produits en exclusivité. Il s'agit de l'une des activités les plus appréciées du projet A Slice of Quality – Choose PDO & PGI Deli Meats from Europe cofinancé par l'Union européenne. Celle-ci a réuni ces dernières années plus de 80 000 Belges, grâce à la collaboration de chefs renommés et créatifs ayant accepté de relever le défi proposé par les Consortiums de tutelle en élaborant 56 recettes originales, toutes disponibles sur le site www.asliceofquality.eu



« L'initiative séduit les consommateurs car elle leur donne la possibilité de découvrir la polyvalence de nos produits. Ce sont des ingrédients simples que tout le monde imagine pouvoir réutiliser en cuisine une fois de retour à la maison. C'est donc plus facile de se lancer et de proposer la recette pour surprendre ses invités. » explique Gianluigi Ligasacchi, directeur des trois consortiums de tutelle promoteurs du projet. « Elle plaît aussi beaucoup aux chefs, qui au cours de ces trois dernières années, nous ont suivis avec beaucoup d'enthousiasme. Plusieurs d'entre eux ont même participé à plusieurs éditions. Le record est détenu par Le Tournant, à Ixelles, qui a participé aux trois éditions, toujours en choisissant des recettes intégrant le Cotechino Modena IGP, un produit toujours plus demandé et recherché, également par les acteurs du secteur. »

Le bilan se révèle donc extrêmement positif pour ce projet. Au cours des mois à venir, celui-ci continuera de proposer des initiatives de sensibilisation et d'implication à destination des consommateurs et des employés. Les quatre charcuteries comptent parmi les plus appréciées en Belgique. Le pays se classe d'ailleurs au troisième rang des pays de l'Union européenne en termes de consommation des charcuteries italiennes. Les mois d'hiver et les fêtes de fin d'année qui approchent à grands pas constituent l'occasion idéale pour reproduire les recettes dans votre cuisine !

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 e Cotechino Modena IGP

Le Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP est né en 2001 de l'union des plus importantes entreprises des meilleures charcuteries italiennes qui produisent ces deux IGP, afin de les accompagner et d'en faire la promotion à travers le monde entier. Le Consortium garantit également aux consommateurs une surveillance attentive sur le marché, en Italie et à l'étranger, visant à défendre les véritables IGP Zampone Modena 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. 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 cahier des charges, 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 de superviser l'ensemble

de la chaîne de production et d'y intervenir 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

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/866904006>

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.