

LES PRODUITS DE CHARCUTERIE AOP ET IGP EUROPÉENS À L'HONNEUR À LES ROCHES AVEC THE EU FAB 6

Formation, culture gastronomique et authenticité pour les étudiants de la prestigieuse école suisse

ROMA, ITALY, November 18, 2025 /EINPresswire.com/ -- Pendant deux jours, les cuisines de Les Roches, l'une des écoles de management hôtelier les plus prestigieuses de Suisse, se sont transformées en un véritable laboratoire de créativité et de saveurs. Les 4 et 5 novembre, les étudiants ont participé à une expérience de formation dédiée aux produits de charcuterie européens dans le cadre de la campagne « The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe ».

La Mortadella Bologna IGP, les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, ainsi que le Zampone Modena IGP et le Cotechino Modena IGP ont été les protagonistes de trois cours animés par le chef Christian Clerino, talent italo-suisse reconnu pour sa cuisine d'auteur et pour sa capacité à réinventer les saveurs traditionnelles. Avec une approche rigoureuse mais créative, Clerino a guidé les jeunes cuisiniers dans une exploration des produits européens de qualité certifiée, leur enseignant comment les valoriser dans des recettes contemporaines et étonnantes.



Les Roches_chef and students



Les Roches_dish1

La collaboration avec Les Roches s'inscrit dans le parcours éducatif promu par The EU Fab 6, qui vise à diffuser auprès des nouvelles générations de professionnels de la restauration la connaissance des excellences agroalimentaires européennes. Au cours des leçons, les étudiants ont approfondi la signification des labels AOP et IGP, symboles de qualité et d'authenticité garantissant l'origine et les méthodes de production, et ont pu appliquer ces valeurs en cuisine en réinterprétant des produits iconiques de manière moderne et internationale.

Avec la terrine de Salamini Italiani alla Cacciatora AOP et fromage affiné, les étudiants ont exploré l'équilibre entre sapidité et douceur, découvrant comment la structure et l'arôme de ces charcuteries peuvent dialoguer avec des notes de miel et des légumes marinés.

Dans les gyozas au Cotechino Modena IGP, l'ancienne tradition de Modène a rencontré les techniques orientales : un plat illustrant la polyvalence de cette charcuterie, capable de s'adapter à des cuisines et cultures différentes tout en conservant son identité.

Le parcours s'est conclu avec un œuf à l'écossaise à la Mortadella Bologna IGP, enrichi d'une croûte à la pistache et servi sur une fondue crémeuse de Parmigiano Reggiano AOP : une interprétation qui sublimait l'élégance et la douceur de la « Reine Rose de Bologne ».

Cette expérience a permis aux étudiants de mieux comprendre la valeur des produits d'origine protégée, mettant en lumière comment la qualité européenne découle de siècles de savoir-faire, de matières premières sélectionnées et d'un lien profond avec le territoire. L'échange direct avec le chef et avec les représentants des consortiums a rendu encore plus évident combien l'authenticité et la connaissance des origines sont essentielles à l'excellence gastronomique.

« Les chefs des nouvelles générations sont les ambassadeurs du futur de la gastronomie



Les Roches_dish2



Les Roches_dish3

européenne », a déclaré Gianluigi Ligasacchi, directeur du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna et chef de file du projet The EU Fab 6. « Introduire ces produits dans les écoles signifie transmettre la passion pour la qualité, la connaissance des origines et la créativité nécessaire pour continuer à les valoriser dans le temps. »

Les recettes préparées par Christian Clerino et les étudiants de Les Roches sont réunies dans le nouveau livre de recettes numérique disponible sur le site officiel du projet :

https://theeufab6.eu/wp-content/uploads/2025/11/04_Recipes-Les-Roches.pdf

Co-financée par l'Union européenne, la campagne "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promeut l'excellence européenne au Royaume-Uni et en Suisse. Grâce à des dégustations, des activités pédagogiques et des événements promotionnels, elle valorise les produits sous signes de qualité AOP et IGP.

Cette initiative est soutenue par six consortia prestigieux :

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italie) – chef de projet
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italie)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (Italie)
- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Espagne)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italie)

Suivez-nous pour découvrir toute la qualité des produits AOP et IGP européens :

Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Contact presse

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Tél. +39 030 7741535

Email : theeufab6@gmail.com

I SALUMI DOP E IGP EUROPEI PROTAGONISTI A LES ROCHES CON THE EU FAB 6

Formazione, cultura gastronomica e autenticità per gli studenti della prestigiosa scuola svizzera

Le cucine di Les Roches, una delle più prestigiose scuole di ospitalità e management in Svizzera, si sono trasformate per due giorni in un laboratorio di creatività e gusto. Il 4 e 5 novembre, gli studenti hanno partecipato a un'esperienza formativa dedicata ai salumi europei nell'ambito della campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe".

Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino

Modena IGP sono stati protagonisti di tre lezioni guidate dallo chef Christian Clerino, talento italo-svizzero apprezzato per la sua cucina d'autore e per la capacità di dare nuova vita ai sapori tradizionali. Con un approccio rigoroso ma creativo, Clerino ha guidato i giovani cuochi in un percorso alla scoperta dei prodotti europei di qualità certificata, insegnando loro come valorizzarli in ricette attuali e sorprendenti.

La collaborazione con Les Roches rientra nel percorso educativo promosso da The EU Fab 6, che mira a diffondere la conoscenza delle eccellenze agroalimentari europee tra le nuove generazioni di professionisti della ristorazione. Durante le lezioni, gli studenti hanno approfondito il significato dei marchi DOP e IGP, simboli di qualità e autenticità che garantiscono la provenienza e i metodi di produzione, e hanno potuto applicare tali valori in cucina, reinterpretando prodotti iconici in chiave moderna e internazionale.

Con la Terrina di Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e formaggio stagionato, gli studenti hanno sperimentato l'equilibrio tra sapidità e dolcezza, scoprendo come la struttura e l'aroma di questi salumi possano dialogare con note di miele e verdure marinate.

Nei Gyoza al Cotechino Modena IGP, l'antica tradizione modenese ha incontrato la tecnica orientale: un piatto che ha mostrato la versatilità di questo salume, capace di adattarsi a cucine e culture diverse senza perdere la propria identità.

Il percorso si è concluso con l'uovo alla scozzese con Mortadella Bologna IGP, arricchito da una crosta al pistacchio e servito su una cremosa fonduta di Parmigiano Reggiano DOP: una reinterpretazione che ha esaltato l'eleganza e la morbidezza della "Regina Rosa di Bologna".

L'esperienza ha permesso agli studenti di approfondire il valore dei prodotti a denominazione d'origine, comprendendo come la qualità europea derivi da secoli di saper fare, da materie prime selezionate e da un forte legame con il territorio. Il confronto diretto con lo chef e con i rappresentanti dei Consorzi ha reso ancora più chiaro come l'autenticità e la conoscenza delle origini siano alla base dell'eccellenza gastronomica.

"I cuochi delle nuove generazioni sono gli ambasciatori del futuro della gastronomia europea," ha dichiarato Gianluigi Ligasacchi, direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna e capofila del progetto The EU Fab 6. "Portare questi prodotti nelle scuole significa trasmettere la passione per la qualità, la conoscenza delle origini e la creatività necessaria per continuare a valorizzarli nel tempo."

Le ricette preparate da Christian Clerino e dagli studenti di Les Roches sono raccolte nel nuovo ricettario digitale disponibile sul sito ufficiale del progetto: https://theeufab6.eu/wp-content/uploads/2025/11/04_Recipes-Les-Roches.pdf

Co-finanziata dall'Unione Europea, la campagna "The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe" promuove l'eccellenza europea nel Regno Unito e in Svizzera. Attraverso degustazioni, attività educative ed eventi promozionali, sostiene la visibilità e il valore dei prodotti certificati DOP e IGP.

L'iniziativa è supportata da sei prestigiosi consorzi:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italia) – capofila
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italia)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (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 scoprire tutta la qualità dei salumi e dei vini DOP e IGP europei:

Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Ufficio stampa

Blancdenoir Communication Agency

Piazza Matteotti 25 (Galleria Barchetta, II piano)

25015 – Desenzano del Garda (BS)

Tel. +39 030 7741535

Email: theeufab6@gmail.com

DIE EUROPÄISCHEN G.U.- UND G.g.A.-FEINKOSTFLEISCHWAREN IM MITTELPUNKT AN DER LES
ROCHES MIT THE EU FAB 6

Ausbildung, gastronomische Kultur und Authentizität für die Studierenden der renommierten
Schweizer Schule

Crans-Montana, 10. November 2025 – Zwei Tage lang verwandelten sich die Küchen der Les
Roches, einer der prestigeträchtigsten Hospitality- und Management-Schulen der Schweiz, in ein
Labor voller Kreativität und Geschmack. Am 4. und 5. November nahmen die Studierenden an
einer Ausbildungsinitiative zu europäischen Feinkostfleischwaren im Rahmen der Kampagne
„The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe“ teil.

Mortadella Bologna g.g.A., Salamini Italiani alla Cacciatora g.U., Zampone Modena g.g.A. und
Cotechino Modena g.g.A. standen im Mittelpunkt von drei Kursen unter der Leitung des
Küchenchefs Christian Clerino, eines italienisch-schweizerischen Talents, das für seine kreative
Autor*innenküche und seine Fähigkeit, traditionelle Aromen neu zu interpretieren, geschätzt
wird. Mit einer zugleich strengen und kreativen Herangehensweise führte Clerino die jungen
Köchinnen und Köche in die Welt der zertifizierten europäischen Qualitätsprodukte ein und
zeigte ihnen, wie man diese in moderne und überraschende Rezepte integriert.

Die Zusammenarbeit mit Les Roches ist Teil des Bildungsprogramms von The EU Fab 6, das
darauf abzielt, künftigen Gastronomieprofis die europäischen Spitzenprodukte näherzubringen.
Während der Unterrichtseinheiten vertieften die Studierenden ihre Kenntnisse über die

Bedeutung der g.U.- und g.g.A.-Siegel – Symbole für Qualität und Authentizität, die Herkunft und Herstellungsverfahren garantieren – und setzten diese Werte in der Küche um, indem sie ikonische Produkte modern und international interpretierten.

Mit der Terrine aus Salamini Italiani alla Cacciatora g.U. und gereiftem Käse erforschten die Studierenden das Gleichgewicht zwischen Würze und Süße und entdeckten, wie Struktur und Aroma dieser Fleischwaren mit Honignoten und mariniertem Gemüse harmonisieren können. In den Gyoza mit Cotechino Modena g.g.A. traf die jahrhundertealte Tradition aus Modena auf fernöstliche Techniken: ein Gericht, das die Vielseitigkeit dieses Produktes unterstrich – anpassungsfähig an verschiedene Küchen und Kulturen, ohne seine Identität zu verlieren. Der kulinarische Weg endete mit Scotch Eggs mit Mortadella Bologna g.g.A., verfeinert mit einer Pistazienkruste und serviert auf einer cremigen Parmigiano Reggiano g.U.-Fonduta – eine Neuinterpretation, die die Eleganz und Zartheit der „Rosa Königin von Bologna“ hervorhob.

Die Erfahrung ermöglichte es den Studierenden, den Wert von Herkunftsbezeichnungen besser zu verstehen und zu erkennen, dass europäische Qualität aus Jahrhunderten von handwerklichem Können, ausgewählten Rohstoffen und einer tiefen Verbindung zum Territorium entsteht. Der direkte Austausch mit dem Küchenchef und den Vertreter*innen der Konsortien verdeutlichte zusätzlich, wie wichtig Authentizität und Herkunftskenntnis für gastronomische Exzellenz sind.

„Die Köchinnen und Köche der neuen Generation sind die Botschafter der Zukunft der europäischen Gastronomie“, erklärte Gianluigi Ligasacchi, Direktor des Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna und Projektleiter von The EU Fab 6. „Diese Produkte in die Schulen zu bringen bedeutet, die Leidenschaft für Qualität, das Wissen um die Herkunft und die Kreativität zu vermitteln, die notwendig sind, um sie auch in Zukunft zu fördern.“

Die von Christian Clerino und den Studierenden von Les Roches kreierten Rezepte sind im neuen digitalen Rezeptbuch gesammelt, das auf der offiziellen Website des Projekts verfügbar ist: https://theeufab6.eu/wp-content/uploads/2025/11/04_Recipes-Les-Roches.pdf

Mitfinanziert von der Europäischen Union, fördert die Kampagne „The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli Meats from Europe“ europäische Spitzenqualität in Großbritannien und der Schweiz. Verkostungen, Informationsangebote und Events stärken die Bekanntheit und Wertschätzung der geschützten Spezialitäten.

Getragen wird die Initiative von sechs renommierten Konsortien:

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

Folgen Sie uns, um mehr über die exzellente Qualität europäischer g.U.- und g.g.A.-Wurstwaren und -Weine zu entdecken: Facebook @theeufab6ch, Instagram @theeufab6.ch and YouTube @TheEUFab6

Blancdenoir
Communication agency
+ +39 0307741535
[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/868187006>

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.