

GENIESSEN SIE DIE AROMEN EUROPAS ZU WEIHNACHTEN

Entdecken Sie die neuen „The EU Fab 6 Festive Inspirations“: Ideen, Tipps und Traditionen für eine unvergessliche Festtagstafel

ROMA, ITALY, December 3, 2025

/EINPresswire.com/ -- Weihnachten ist ein Moment der gemeinsamen Wärme, bedeutungsvoller Traditionen und fröhlicher Zusammenkünfte am Tisch.

In ganz Europa wird die Festzeit seit jeher durch Aromen gefeiert, die Geschichten von Handwerkskunst, Herkunft und Terroir erzählen. In diesem Jahr greift „The EU Fab 6“ den Geist der Saison auf und lanciert die neuen „Festive Inspirations“, eine kuratierte Sammlung weihnachtlicher Ideen, die jetzt auf der Projektwebsite verfügbar ist. Sie wurde entwickelt, um

die Vielfalt europäischer g.U.- und g.g.A.-Wurstwaren und Weine hervorzuheben und lädt Verbraucher dazu ein, die Freude am weihnachtlichen Kochen und Gastgeben durch einfache, authentische saisonale Momente neu zu entdecken.



Group pic 1

Italienische Wurstwaren, tief in der regionalen Kultur verwurzelt, passen auf natürliche Weise zum großzügigen Rhythmus der Weihnachtszeit. In vielen Haushalten markieren sie den Beginn der Festtage selbst: die ersten Aperitifs mit Freunden, die Rückkehr traditioneller Gerichte und die Wärme des gemeinsamen Kochens.

Mortadella Bologna g.g.A. verleiht dem Aperitif mit ihrer samtigen Textur und ihrem feinen Aroma eine elegante Note. Ihre Vielseitigkeit zeigt sich in festlichen Kreationen wie herzhaften Macarons mit einer leichten, luftigen Mousse, cremigen Tartelettes zur Eröffnung eines Festmahls oder zarten Häppchen, die eine fröhliche Stimmung einleiten.

Mit dem Winter rücken Cotechino und Zampone Modena g.g.A. wieder ins Zentrum der Festtagstische. Lange mit saisonalen Traditionen und Familienfeiern verbunden, bereichern ihr

reiches, duftendes Profil die wohltuenden Gerichte des Dezembers: Scheiben auf weicher Polenta oder buttrigem Kartoffelpüree, langsam geschmorte Gerichte, die das Zuhause mit Wärme erfüllen, oder rustikale Rezepte, die die kulturellen Wurzeln von Weihnachten ehren.

Salamini Italiani alla Cacciatora g.U., klein im Format und doch voller Persönlichkeit, fangen die gesellige Stimmung der Saison ein. Ob auf rustikalen Platten für Gäste, die aus der Kälte kommen, in Wintersalaten oder bei entspannten Nachmittagen zwischen den Festlichkeiten – sie verkörpern die ungezwungene Freude gemeinsamer Weihnachtstage.

Auch die europäischen Weine des EU Fab 6 Projekts verleihen der Saison eine raffinierte Note und eignen sich für die vielen Momente, die Weihnachten ausmachen.

Die spanische Garnacha-Kollektion beeindruckt durch ihre bemerkenswerte Vielfalt und bietet Stile für jede Phase der Feiertage: die kräftigen, vollmundigen Rotweine der g.U. Calatayud, die kraftvollen und zugleich eleganten Weine der g.U. Campo de Borja sowie die aromatischen, fruchtbetonten Weine der g.U. Cariñena – alle aus 100 % Garnacha Tinta – spiegeln die Wärme und Lebendigkeit winterlicher Feiern wider. Die weiße Garnacha der g.U. Terra Alta mit Zitrus- und Steinobstnoten erinnert an die Frische mediterran geprägter Küstenwinter.

Aus den Abruzzern stechen Montepulciano d'Abruzzo g.U. und Villamagna g.U. durch Tiefe und Großzügigkeit hervor – Weine, die perfekt zur reichhaltigen und behaglichen Natur weihnachtlicher Mahlzeiten passen. Das zarte Cerasuolo d'Abruzzo g.U. mit kirschrosa Farbe und floralem Ausdruck eignet sich ideal für gesellige Momente, vom Aperitif bis zu entspannten Festtagessen. Abgerundet wird das Sortiment durch Trebbiano d'Abruzzo g.U., der mit seinem



Group pic 2



Festive Inspirations

frischen, harmonischen Profil perfekt zu leichteren Festtagsgerichten und Tagesfeiern passt. Im Südwesten Frankreichs bringen die Weine der Premières Côtes de Bordeaux eine mühelose Eleganz in die Saison. Die weichen, samtigen Rotweine der g.U. Cadillac Côtes de Bordeaux und Côtes de Bordeaux sind ideal für gemütliche Winternächte, während die Weißweine der Premières Côtes de Bordeaux g.U. und Cadillac g.U. – jung hell und blumig, im Alter mit zarter Orangenmarmeladenote – die Tradition verkörpern, zu den Festtagen etwas Besonderes zu teilen.

Gemeinsam begleiten diese Weine die Festzeit nicht durch strenge Regeln, sondern durch die Freude, Aromen zu wählen, die die weihnachtliche Atmosphäre bereichern – ob für üppige Mahlzeiten, intime Toasts oder stille, besinnliche Momente.

„Wenn wir die Weihnachtszeit begrüßen, erinnern uns g.U.- und g.g.A.-Produkte an das außergewöhnliche Erbe und die Hingabe hinter der europäischen gastronomischen Exzellenz“, sagt Gianluigi Ligasacchi, Direktor des Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (project leader), Consorzio Cacciatore Italiano (project partner) und Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (project partner) sowie Sprecher des Projekts The EU Fab 6. „Unsere neuen Festive Inspirations feiern diese Vielfalt und ermutigen die Verbraucher, bedeutungsvolle und kreative Wege zu entdecken, diese herausragenden Wurstwaren und Weine im Rahmen ihrer Weihnachtstraditionen zu genießen.“

Das vollständige Set der Festive Inspirations – inklusive saisonaler Ideen, Serviervorschläge und weihnachtlicher Einblicke zu Europas ikonischen g.U.- und g.g.A.-Produkten – ist nun auf der Projektwebsite verfügbar und lädt dazu ein, authentische europäische Aromen in die eigenen Feiertagsfeiern zu bringen: <https://theeufab6.eu/de/event/ein-europaeischer-genuss-fuer-die-festtage/>

--

SAVOUREZ LES SAVEURS DE L'EUROPE POUR NOËL

Découvrez les nouvelles « The EU Fab Festive Inspirations » :
idées, conseils et traditions pour une table de fête inoubliable

Décembre 2025 – Noël est un moment de chaleur partagée, de traditions porteuses de sens et de joyeux rassemblements autour de la table. Partout en Europe, la période des fêtes a toujours été célébrée à travers des saveurs qui racontent des histoires de savoir-faire, de patrimoine et de terroir. Cette année, « The EU Fab 6 » embrasse pleinement l'esprit de la saison avec le lancement de ses nouvelles « Festive Inspirations », une collection d'idées de Noël désormais disponible sur le site du projet. Conçues pour mettre en valeur la richesse des charcuteries et des vins européens AOP et IGP, ces inspirations invitent les consommateurs à redécouvrir le plaisir de cuisiner et de recevoir pendant les fêtes, à travers des moments simples et authentiques.

Les charcuteries italiennes, profondément ancrées dans la culture régionale, accompagnent naturellement le rythme généreux de Noël. Dans de nombreux foyers, elles marquent le début même des festivités : les premiers apéritifs partagés entre amis, le retour des plats traditionnels, et la chaleur de la cuisine préparée ensemble. La Mortadella Bologna IGP apporte élégance à l'apéritif grâce à sa texture veloutée et son arôme délicat. Sa polyvalence s'épanouit dans des créations festives telles que des macarons salés garnis d'une mousse légère, de petites tartelettes crémeuses pour ouvrir un repas de fête ou encore d'autres bouchées raffinées qui instaurent une ambiance joyeuse. Avec l'arrivée de l'hiver, le Cotechino et le Zampone Modena IGP reprennent leur place au cœur des tables de Noël. Longtemps associés aux traditions saisonnières et aux célébrations familiales, leur caractère riche et parfumé sublime les plats réconfortants de décembre : tranches servies sur de la polenta douce ou une purée de pommes de terre beurrée, préparations mijotées qui réchauffent la maison, ou recettes rustiques qui honorent les racines culturelles de Noël. Les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP, petits par la taille mais pleins de caractère, capturent l'esprit convivial de la saison. Qu'ils soient servis sur des planches rustiques pour accueillir les invités, intégrés dans des salades hivernales ou savourés lors de moments détendus entre deux fêtes, ils incarnent la joie simple et chaleureuse des journées de Noël passées en bonne compagnie.

Aux côtés de ces idées culinaires festives, les vins européens du projet EU Fab 6 apportent une touche raffinée aux célébrations et s'adaptent aux nombreux moments qui composent Noël. La collection Garnacha d'Espagne, remarquable par sa diversité, offre des styles adaptés à tous les rythmes des fêtes : les rouges puissants et généreux de la DOP Calatayud, les vins expressifs et élégants de la DOP Campo de Borja et les cuvées aromatiques et fruitées de la DOP Cariñena — toutes issues de Garnacha Tinta à 100 % — reflètent la chaleur et la vitalité des célébrations hivernales. La Garnacha blanche de la DOP Terra Alta, avec ses notes d'agrumes et de fruits à noyau, évoque la fraîcheur hivernale des côtes baignées par le climat méditerranéen. Dans les Abruzzes, le Montepulciano d'Abruzzo AOP et le Villamagna AOP se distinguent par leur profondeur et leur générosité — des vins naturellement adaptés à l'abondance et au réconfort des repas de Noël. Le délicat Cerasuolo d'Abruzzo AOP, avec sa teinte rose cerise et ses touches florales, accompagne parfaitement les moments conviviaux, de l'apéritif aux déjeuners festifs. Enfin, le Trebbiano d'Abruzzo AOP apporte un profil frais et harmonieux, idéal pour les plats plus légers et les célébrations en journée. Dans le sud-ouest de la France, les vins des Premières Côtes de Bordeaux apportent une élégante simplicité à la saison. Les rouges souples et veloutés des AOP Cadillac Côtes de Bordeaux et Côtes de Bordeaux sont parfaits pour les soirées d'hiver cosy, tandis que les blancs des AOP Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac — frais et floraux dans leur jeunesse, développant avec le temps de douces notes de marmelade — incarnent le plaisir de partager quelque chose de vraiment spécial pendant les fêtes. Ensemble, ces vins accompagnent la saison festive non pas selon des règles strictes, mais à travers le plaisir de choisir des saveurs qui subliment l'atmosphère de Noël — que ce soit pour de grands repas, des toasts intimes ou des moments calmes et réfléchis.

« Au moment où nous accueillons la période des fêtes, les produits AOP et IGP nous rappellent l'héritage exceptionnel et le dévouement qui se cachent derrière l'excellence gastronomique

européenne », déclare Gianluigi Ligasacchi, Directeur du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (project leader), du Consorzio Cacciatore Italiano (project partner) et du Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (project partner), et porte-parole de The EU Fab 6. « Nos nouvelles Festive Inspirations célèbrent cette richesse et encouragent les consommateurs à découvrir des façons créatives et significatives de savourer ces charcuteries et vins d'exception tout au long de leurs traditions de Noël. »

L'ensemble complet des Festive Inspirations — comprenant idées saisonnières, suggestions de service et réflexions de Noël autour des produits européens AOP et IGP — est désormais disponible sur le site du projet, invitant les consommateurs à intégrer des saveurs européennes authentiques dans leurs célébrations: <https://theeufab6.eu/fr/event/une-touche-deurope-pour-les-fetes/>

--

GUSTA I SAPORI D'EUROPA QUESTO NATALE

Scopri le nuove "The EU Fab 6 Festive Inspirations":
idee, consigli e tradizioni per una tavola delle feste indimenticabile

Dicembre 2025 – Il Natale è un momento di calore condiviso, tradizioni significative e incontri gioiosi attorno alla tavola. In tutta Europa, il periodo natalizio è da sempre celebrato attraverso sapori che raccontano storie di artigianalità, eredità e territorio. Quest'anno, "The EU Fab 6" interpreta lo spirito delle feste con il lancio delle nuove "Festive Inspirations", una collezione curata di idee natalizie ora disponibile sul sito del progetto. Pensate per valorizzare la ricchezza dei salumi e dei vini europei DOP e IGP, queste ispirazioni invitano i consumatori a riscoprire il piacere della cucina e dell'ospitalità natalizia attraverso momenti semplici e autentici.

I salumi italiani, profondamente radicati nella cultura regionale, si integrano naturalmente nel ritmo generoso del Natale. In molte case, segnano l'inizio stesso delle festività: i primi aperitivi condivisi con gli amici, il ritorno dei piatti della tradizione e il calore del cucinare insieme. La Mortadella Bologna IGP porta eleganza all'aperitivo con la sua consistenza vellutata e il suo profumo delicato. La sua versatilità risplende in creazioni festive come macaron salati ripieni di una mousse leggera e soffice, tartellette cremose che aprono un pasto celebrativo, o altre piccole delizie che introducono un'atmosfera gioiosa.

Con l'arrivo dell'inverno, Cotechino e Zampone Modena IGP tornano al centro delle tavole natalizie. A lungo associati alle tradizioni stagionali e alle celebrazioni familiari, il loro carattere ricco e fragrante esalta i piatti confortanti di dicembre: fette servite su morbida polenta o purè di patate al burro, preparazioni lente che riempiono la casa di calore, o ricette rustiche che onorano le radici culturali del Natale.

I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, piccoli nelle dimensioni ma ricchi di personalità, catturano il ritmo conviviale della stagione. Che siano disposti su taglieri rustici per accogliere gli ospiti, inseriti in insalate invernali o gustati nei pomeriggi rilassati tra una festa e l'altra, incarnano la

gioia informale dei giorni di Natale trascorsi in buona compagnia.

Accanto a queste idee culinarie festive, i vini europei del progetto EU Fab 6 portano un tocco raffinato alle celebrazioni, adattandosi ai tanti momenti che definiscono il Natale.

La collezione spagnola della Garnacha, con la sua straordinaria diversità, offre stili adatti a ogni ritmo delle festività: i rossi ricchi e corposi della DOP Calatayud, i vini potenti ed eleganti della DOP Campo de Borja e le espressioni aromatiche e fruttate della DOP Cariñena — tutti ottenuti da Garnacha Tinta in purezza — riflettono il calore e la vitalità delle celebrazioni invernali. La Garnacha Bianca della DOP Terra Alta, con le sue note agrumate e di frutta a nocciolo, richiama la freschezza degli inverni costieri plasmati dal Mediterraneo.

Dall'Abruzzo emergono il Montepulciano d'Abruzzo DOP e il Villamagna DOP, noti per la loro profondità e generosità — vini naturalmente adatti alla natura abbondante e confortante dei pasti natalizi. Il delicato Cerasuolo d'Abruzzo DOP, con la sua tonalità rosa ciliegia e il suo profilo floreale, trova facilmente spazio nei momenti conviviali, dagli aperitivi ai pranzi festivi più rilassati. A completare il quadro, il Trebbiano d'Abruzzo DOP offre un profilo fresco e armonioso, ideale per i piatti più leggeri e le celebrazioni diurne.

Nel sud-ovest della Francia, i vini delle Premières Côtes de Bordeaux portano un tocco di elegante semplicità alla stagione. I rossi morbidi e vellutati delle DOP Cadillac Côtes de Bordeaux e Côtes de Bordeaux sono perfetti per le serate invernali più intime, mentre i bianchi delle DOP Premières Côtes de Bordeaux e Cadillac — luminosi e floreali da giovani, o caratterizzati da note di marmellata d'arancia con l'invecchiamento — incarnano la tradizione di condividere qualcosa di davvero speciale durante le feste.

Insieme, questi vini accompagnano la stagione natalizia non attraverso regole rigide, ma attraverso il piacere di scegliere sapori che elevano l'atmosfera delle feste — che si tratti di pasti generosi, brindisi intimi o momenti tranquilli e riflessivi.

«Nel momento in cui accogliamo la stagione delle feste, i prodotti DOP e IGP ci ricordano l'incredibile patrimonio e la dedizione che sostengono l'eccellenza gastronomica europea», afferma Gianluigi Ligasacchi, Direttore del Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (project leader), del Consorzio Cacciatore Italiano (project partner) e del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP (project partner), e portavoce del progetto The EU Fab 6. «Le nostre nuove Festive Inspirations celebrano questa ricchezza e incoraggiano i consumatori a scoprire modi significativi e creativi per gustare questi straordinari salumi e vini all'interno delle proprie tradizioni natalizie.»

Il set completo delle Festive Inspirations — con idee stagionali, suggerimenti di servizio e riflessioni natalizie sui più iconici prodotti DOP e IGP europei — è ora disponibile sul sito del progetto e invita i consumatori a portare sapori autentici europei nelle proprie celebrazioni festive: <https://theeufab6.eu/event/un-assaggio-deuropa-per-il-periodo-delle-feste/>.

--

Co-financed by the European Union, The EU Fab 6 – Savour the PDO and PGI Wines and Deli

Meats from Europe campaign promotes European excellence in the United Kingdom and Switzerland. Through tastings, education, and promotional events, the campaign supports the visibility and appreciation of products marked with the PDO and PGI labels.

The initiative is supported by six prestigious consortia:

- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna (Italy) – project leader
- Consorzio Cacciatore Italiano (Italy)
- Consorzio Zampone e Cotechino Modena PGI (Italy)
- ODG des Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac (France)
- Asociación para la Promoción del vino de Garnacha – Garnacha Origen (Spain)
- Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo (Italy)

Follow us to discover more about the exceptional quality of European PDO and PGI deli meats and wines:

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

Press Office

Blancdenoir Communication Agency

theeufab6@gmail.com

Blancdenoir

Communication agency

+ +39 0307741535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[YouTube](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/872139528>

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.