

Italian New Year's Eve Tradition Brings Good Luck Through Zampone, Lentils and Time-Honored Rituals

BRUSSELS, REGION DE BRUXELLES-CAPITALE, BELGIUM, December 30, 2025 /EINPresswire.com/ -- Every country has its own December 31st rituals. In Italy, there is one that spans generations: a plate of lentils served with zampone or cotechino. It's simple, comforting and, according to tradition, it's meant to bring good luck for the coming year.

A tradition that tells much more than just a meal

These slow-cooked salumi have a deep flavor, a generous texture and a history rooted in the regions of Emilia-Romagna and Northern Italy. They embody a direct connection to Italian rural traditions and a simple way of celebrating together.

Two salumi that tell Italy's story in an authentic way

Cotechino and zampone are prepared from ancient recipes passed down from one generation to the next. Their slow cooking produces a melt-in-your-mouth texture and warm aroma that naturally find their place on a festive table. When served with lentils, they become a dish that brings everyone together.

A festive meal that doesn't seek complexity

The charm of this Italian New Year's Eve lies in its honesty. The dish is simple to prepare, warm and generous. It can be accompanied by mashed potatoes, roasted vegetables or a light risotto. The essential point is the idea of starting the year with a meal that brings people together.

The tradition is easily passed down because it doesn't rely on culinary performance, but on a shared moment. And these two Italian salumi are a beautiful illustration of this.

[Trust Your Taste](#), CHOOSE EUROPEAN QUALITY

This exploration of traditions is part of the European project "Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY", promoted by [ASSICA](#), the Italian Association of Meat and Cured Meat Industries, to encourage responsible consumption of European agricultural products in Belgium and Italy.

Through this project, ASSICA promotes a new supply chain model focused on the environmental, social and economic sustainability of the sector, fostering dialogue between producers, distributors, institutions and consumers. The project also aims to raise awareness among

consumers and stakeholders about the quality of pork meat and cured meats. To achieve these objectives, specific information campaigns are implemented, focusing on food safety, nutritional aspects, animal welfare and sustainable production principles.

+++++

Un réveillon comme en Italie : zampone, lentilles et porte-bonheur

Chaque pays a ses rituels du 31 décembre. En Italie, il y en a un qui traverse les générations : une assiette de lentilles servie avec du zampone ou du cotechino. C'est simple, réconfortant et, selon la tradition, c'est censé porter chance pour l'année à venir.

Une tradition qui raconte beaucoup plus qu'un repas

Ces salumi cuits longuement possèdent une saveur profonde, une texture généreuse et une histoire ancrée dans les régions d'Émilie-Romagne et du Nord de l'Italie. Ils incarnent un lien direct avec les traditions rurales italiennes et une manière simple de célébrer ensemble.

Deux salumi qui racontent l'Italie de manière sincère

Le cotechino et le zampone sont préparés à partir de recettes anciennes transmises d'une génération à l'autre. Leur cuisson lente permet d'obtenir une texture fondante et un parfum chaleureux qui trouvent naturellement leur place sur une table de fête. Lorsqu'ils sont servis avec des lentilles, ils deviennent un plat qui réunit tout le monde.

Un repas festif qui ne cherche pas la complication

Le charme de ce réveillon italien tient à son honnêteté. Le plat est simple à réaliser, chaleureux et généreux. On peut l'accompagner de purée, de légumes rôtis ou d'un risotto léger. L'essentiel réside dans l'idée de commencer l'année avec un repas qui rassemble.

La tradition se transmet facilement parce qu'elle ne repose pas sur la performance culinaire, mais sur un moment partagé. Et ces deux salumi italiens en sont une belle illustration.

Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY

Cette lecture des traditions s'inscrit dans le projet européen "Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY", promu par ASSICA, l'Association italienne des industriels de la viande et de la charcuterie, afin d'encourager la consommation responsable des produits agricoles européens en Belgique et en Italie.

Avec ce projet, ASSICA promeut un nouveau modèle de filière, axé sur la durabilité environnementale, sociale et économique du secteur, en favorisant le dialogue entre producteurs, distributeurs, institutions et consommateurs. Le projet vise également à sensibiliser les consommateurs et les parties prenantes à la qualité de la viande porcine et de la charcuterie. Pour atteindre ces objectifs, des actions d'information spécifiques sont mises en œuvre, portant sur la sécurité alimentaire, les aspects nutritionnels, le bien-être animal et les

principes de production durable.

Surrender Media Solutions

Surrender Media Solutions

+32 487 20 48 64

[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/879255933>

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.