

UN LABORATOIRE POUR LES CHARCUTERIES AOP ET IGP

LES PROFESSIONNELS DU PROJET « A SLICE OF QUALITY » ENTRENT EN SCÈNE

BRUXELLES, BELGIUM, January 22, 2026

/EINPresswire.com/ -- Une formation exclusive destinée à un groupe de bouchers et charcutiers belges sélectionnés s'est tenue le lundi 19 janvier à Bruxelles. Elle avait pour objectif de leur présenter les caractéristiques nutritionnelles, les techniques de production et les qualités organoleptiques de quatre charcuteries d'excellence : la Mortadella Bologna IGP, le Cotechino Modena IGP, le Zampone Modena IGP et les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. L'événement est soutenu par le projet A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe, cofinancé par l'Union européenne, et les Consortiums de tutelle respectifs de ces spécialités.

« L'événement était réservé aux bouchers et charcutiers qui nous accompagneront au cours des semaines à venir dans le cadre de nos activités d'informations auprès des consommateurs. » explique Gianluigi Ligasacchi, Directeur des trois consortiums de tutelle promoteurs du projet. « Nous avons noué un véritable partenariat avec ces professionnels, qui débute avec cette formation unique et qui se poursuivra dans les prochains jours dans le cadre des Semaines d'information et de dégustation. Cette initiative promotionnelle aura pour épiscentre leurs propres points de vente, où les consommateurs pourront goûter gratuitement nos produits, mais aussi recevoir des goodies et des supports d'information. » Gianluigi Ligasacchi ajoute que « le rendez-vous de lundi a été essentiel pour partager les concepts, les valeurs et une langue commune pour la valorisation de ces produits d'excellence européens. Nous y avons évoqué la signification des labels AOP et IGP, l'évolution de nos quatre charcuteries sur le plan nutritionnel, les cahiers des charges, les traditions et les normes de production. Il s'est agi d'une formidable opportunité de croissance pour les professionnels, qui sont amenés à interagir avec des consommateurs toujours plus exigeants et conscients ».

Toutes les informations relatives aux points de vente participants et aux dates de mise en place





Il s'est agit d'une formidable opportunité de croissance pour les professionnels, qui sont amenés à interagir avec des consommateurs toujours plus exigeants et conscients "

Gianluigi Ligasacchi

seront bientôt disponibles sur le site du projet :

<https://asliceofquality.eu/>

Informations et contacts : @asliceofquality_be

@asliceofquality.be

Martina Tarantini

Blancdenoir

+39 0307741535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/885512539>

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.

© 1995-2026 Newsmatics Inc. All Right Reserved.