

The Belgium-Italy pairing nobody expected (and that works)

BRUSSELS, REGION DE BRUXELLES-CAPITALE, BELGIUM, February 4, 2026 /EINPresswire.com/ -- Between the golden bubbles of Belgian beer and the aromatic richness of Italian salumi, there exists a harmony that only products of excellence can create. Whether it's thinly sliced charcuterie or local craft beers, these products deserve to be rediscovered together, around an aperitif or a convivial meal.

Pairings that really work

Among the combinations that surprise with their obviousness, some truly deserve mention. Salame Milano pairs particularly well with a Belgian blonde beer, whose crisp freshness highlights the slightly buttery sweetness of the charcuterie. Parma prosciutto finds an unexpected companion in a Tripel with ripe fruit aromas, a combination that creates an elegant balance between sweetness and a spicy note.

Speck gets along very well with an amber beer, whose caramelized roundness perfectly complements the smoky notes of the salumi, like an impromptu aperitif between the Italian Alps and Flanders. Mortadella reveals all its delicacy when paired with a white beer, whose citrusy acidity naturally accompanies its sweet spices. Finally, crispy pancetta pairs with the dry and slightly rustic energy of a Saison, a lively, fragrant and particularly convivial match.

And after a few tries, we arrive at a simple conclusion

These duos aren't trying to revolutionize anything: they just prove that with good products, culinary borders disappear very quickly. Sometimes all it takes is a glass and a few slices to create a bridge between two traditions.

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

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

With this project, ASSICA promotes a new supply chain model, focused on the environmental, social and economic sustainability of the sector, by 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 charcuterie. To achieve these objectives, specific information actions are implemented, covering food safety, nutritional

aspects, animal welfare and sustainable production principles.

++++

L'accord Belgique-Italie que personne n'attendait (et qui fonctionne)

Entre les bulles dorées de la bière belge et la richesse aromatique des salumi italiens, il existe une harmonie que seuls les produits d'excellence peuvent créer. Qu'il s'agisse de charcuterie tranchée finement ou de bières artisanales locales, ces produits gagnent à être redécouverts ensemble, autour d'un apéritif ou d'un repas convivial

Les accords qui fonctionnent vraiment

Parmi les associations qui surprennent par leur évidence, certaines méritent vraiment d'être mentionnées. Le Salame Milano s'accorde particulièrement bien avec une bière blonde belge, dont la fraîcheur franche met en valeur la douceur légèrement beurrée de la charcuterie. Le prosciutto de Parme trouve quant à lui un compagnon inattendu dans une Tripel aux arômes de fruits mûrs, une combinaison qui crée un équilibre élégant entre douceur et pointe épicée.

Le speck s'entend très bien avec une bière ambrée, dont la rondeur caramélisée répond parfaitement aux notes fumées du salumi, comme un apéritif improvisé entre les Alpes italiennes et la Flandre. La mortadella révèle toute sa délicatesse lorsqu'elle est associée à une bière blanche, dont l'acidité citronnée accompagne naturellement ses épices douces. Enfin, la pancetta croustillante se marie avec l'énergie sèche et légèrement rustique d'une Saison, un accord vif, parfumé et particulièrement convivial.

Et après quelques essais, on arrive à une conclusion simple

Ces duos ne cherchent pas à révolutionner quoi que ce soit : ils prouvent juste qu'avec de bons produits, les frontières culinaires disparaissent très vite. Il suffit parfois d'un verre et de quelques tranches pour créer un pont entre deux traditions.

Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY

Ce petit pont entre les cuisines européennes s'inscrit dans la lignée du projet européen "Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY", promu par l'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/889290486>

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.