

# Belgian skiers discover authentic mountain gastronomy in Italian alpine resorts

BRUSSELS, BRUSSELS-CAPITAL REGION, BELGIUM, February 16, 2026 /EINPresswire.com/ -- Every winter, thousands of Belgians choose Italian ski resorts for their holidays. When winter arrives and slopes are covered with snow, Italian stations in the Alps and Dolomites welcome a growing Belgian audience. But the Italian mountains offer more than just skiing as they provide a gastronomic experience deeply rooted in the territory.

## Mountain expertise passed down through generations

In the alpine refuges of South Tyrol, Trentino and Valle d'Aosta, cured meats tell a story of expertise and adaptation to the climate. Speck, lightly smoked with mountain herbs, features on tasting boards after a day on the slopes. Prosciutto crudo, thinly sliced, finds its way into hot dishes or makes up those generous platters where quality takes priority over quantity.

## Balance and moderation at the heart of mountain dining

At altitude, eating follows a different rhythm, but nutritional balance remains essential. Italian cured meats, combined with seasonal vegetables, alpine cheese or whole grains, naturally integrate into a varied diet adapted to the energy needs of active holidays.

## A European commitment to quality and sustainability

This celebration of mountain gastronomy forms part of the European project "[Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY](#)", led by [ASSICA](#). The initiative aims to promote responsible consumption of European agricultural products by emphasizing their quality, certified origin and the sustainable practices that characterize their production chains.

++++

## Les charcuteries italiennes au cœur des vacances d'hiver des Belges

Chaque hiver, des milliers de Belges choisissent les stations de ski italiennes pour leurs vacances.

Quand l'hiver s'installe et que les pistes se couvrent de neige, les stations italiennes des Alpes et des Dolomites accueillent un public belge de plus en plus nombreux. Mais la montagne italienne ne se résume pas au ski : elle offre aussi une expérience gastronomique profondément ancrée dans le territoire.

Un savoir-faire montagnard transmis de génération en génération

Dans les refuges alpins du Haut-Adige, du Trentin ou du Val d'Aoste, les charcuteries racontent une histoire de savoir-faire et d'adaptation au climat. Le speck, légèrement fumé aux herbes de montagne, accompagne les planches de dégustation après une journée sur les pistes. Le prosciutto crudo, finement tranché, se glisse dans les plats chauds ou compose ces assiettes généreuses où la qualité prime sur la quantité.

L'équilibre et la modération au cœur de l'alimentation de montagne

En altitude, l'alimentation suit un rythme différent, mais l'équilibre nutritionnel reste essentiel. Les charcuteries italiennes, associées à des légumes de saison, du fromage d'alpage ou des céréales complètes, s'intègrent naturellement dans une alimentation variée et adaptée aux besoins énergétiques des vacances actives.

Un engagement européen pour la qualité et la durabilité

Cette mise en valeur de la gastronomie de montagne s'inscrit dans le cadre du projet européen "Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY", porté par ASSICA. L'initiative vise à promouvoir une consommation responsable des produits agricoles européens en mettant l'accent sur leur qualité, leur origine certifiée et les pratiques durables qui caractérisent leurs filières de production.

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/892617768>

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.