



PERSBERICHT

DE CAMPAGNE « EUROFOODART », DIE EEN SELECTIE EUROPESE PRODUCTEN MET EEN BOB EN BGA PROMOOT, HEEFT EEN NIEUWE AMBASSADRICE.

Lokale producten met een BOB (Beschermd Oorsprongsbenaming) en BGA (Beschermd Geografische Aanduiding) versterken in Vlaanderen hun zichtbaarheid dankzij Amylia van de culinaire blog Cookameal.

Brussel, 10 mei 2022 – De campagne « EuroFoodArt », meegefinancierd door Europa en in België met steun van ApaQ-W, heeft een nieuwe ambassadrice: Amylia, food influencer van de blog Cookameal. Amylia doet ons heel binnenkort de kwaliteit en unieke smaak van al deze Europese topproducten ontdekken. Van charcuterie met een BGA over zuivelproducten met een BOB, Belgische wijnen met een BOB of BGA, tot Pruneau d’Agen BGA en Prosciutto di Carpegna BOB, Amylia gaat recepten en verhalen delen rond deze Belgische en Europese streekproducten met hun unieke knowhow.

BOB en BGA: tekens van kwaliteit

De producten die in deze « EuroFoodArt » campagne gepromoot worden, dragen allemaal een Europees BOB- of BGA-label. Deze kwaliteitslabels werden in 1992 door Europa gecreëerd om de geografische oorsprong en knowhow van Europese streekproducten te erkennen en garanderen. Toch, wanneer we Amylia over dit onderwerp navragen, merkt ze op: « Deze labels zijn helaas nog niet genoeg bekend in België [...] en ik vrees dat ze te vaak geassocieerd worden met “dure” producten. Mijn rol is dus deze fantastische producten met een BOB en BGA uit onze regio’s bekender te maken en tegelijkertijd ook populairder. Deze lokale kwaliteitsproducten uit onze regio’s zijn in de meeste van onze supermarkten en kruidenierszaken verkrijgbaar omdat ze vlakbij geproduceerd worden, de korte keten dus. En laat dat nu precies iets zijn waar we vandaag naar op zoek zijn! »



Een Vlaamse food influencer die Waalse producten promoot!

Amylia legt uit waarom ze deze rol van ambassadrice heeft aangenomen: « Ik vind het fantastisch om onze lokale producten te promoten, maakt niet uit waar in België ze hun oorsprong vinden! Ons landje heeft zoveel te bieden! Het is voor mij ook een manier om nieuwe producten te ontdekken en te proeven, producten met een uniek verhaal en een eigen identiteit. Ik ben ervan overtuigd dat relatief weinig Vlamingen deze producten kennen, maar ga mijn uiterste best doen om dat te veranderen. Ik kan haast niet wachten om de komende weken producenten te ontmoeten en mijn recepten met jullie te delen! »

Wie is Amylia van de blog Cookameal?

« Mijn naam is Amylia en ik kom uit Antwerpen in Vlaanderen. Ik ben enorm gepassioneerd door lekker eten, geweldige verhalen, gezellig tafelen, lokale ingrediënten en nog veel meer. Al bijna 9 jaar deel ik mijn enthousiasme en liefde voor toegankelijke gastronomie via mijn blog Cookameal !

Blog : <https://www.cookameal.be/>
Instagram : [cookameal](https://www.instagram.com/cookameal)

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET STEUN VAN DE
EUROPESE UNIE

DE EUROPESE UNIE STEUNT CAMPAGNES
VOOR DE PROMOTIE VAN HOOGWAARDIGE
LANDBOUWPRODUCTEN.





Recept van Cookameal

Lentesalade met Plate de Florenville BGA aardappelen en Saucisson d'Ardenne BGA

Heerlijk in combinatie met een rosé Crémant de Wallonie BOB



Ingrediënten voor 4 personen

400 g Plate de Florenville BGA aardappelen
150 g Saucisson d'Ardenne BGA, in dunne plakjes
1 bussel radijzen
4 lente-uitjes
4 augurken, in dunne plakjes
Verse peterselie
Olijfolie
4 handen vol gemengde salade
Kappertjes (optioneel, naar smaak)

Remouladesaus

150 g yoghurt op de griekse manier
1 el mosterd
4 augurken, fijngesnipperd
1 el kappertjes
½ rode paprika, in kleine blokjes
2 el fijngehakte peterselie
Peper en zout

Bereiding

- 1) Boen de Plate de Florenville BGA aardappelen goed schoon
- 2) Kook ze circa 15 minuten beetgaar in gezouten water
- 3) Snij ondertussen de radijzen en augurken in plakjes
- 4) Hak de lente-uitjes grof
- 5) Giet de aardappelen af en snij ze in plakken
- 6) Laat ze afkoelen tot lauwwarm
- 7) Schep dan de Saucisson d'Ardenne BGA en ook de andere ingrediënten voor de salade door de aardappelen
- 8) Meng voor de remoulade alle ingrediënten bij elkaar
- 9) Proef en kruid bij met peper en zout
- 10) Verdeel de remoulade over 4 borden
- 11) Dresseer hierop de lauwwarme salade
- 12) Werk af met verse peterselie en een scheutje olijfolie

Volg de campagne:

 [aopigpdewallonie](https://www.instagram.com/aopigpdewallonie)
 [AOP & IGP De Wallonie](https://www.facebook.com/AOP-IGP-De-Wallonie)
 <http://www.eurofoodart.eu>

Perscontact:

Agence Sopexa / Sara Mennielli
sara.mennielli@sopexa.com
– 02 546 11 74

De samensteller van deze promotiecampagne is als enige verantwoordelijk voor de inhoud ervan. De Europese Commissie en het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) aanvaarden geen aansprakelijkheid voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die het campagnemateriaal bevat.



CAMPAGNE GEFINANCIÉRD
MET STEUN VAN DE
EUROPESE UNIE

DE EUROPESE UNIE STEUNT CAMPAGNES
VOOR DE PROMOTIE VAN HOOGWAARDIGE
LANDBOUWPRODUCTEN.

