

## “IDENTITÀ D’ORIGINE”: DAL 30 AGOSTO AL PRIMO SETTEMBRE FICO EATALY WORLD “CAPITALE” DEI PRODOTTI DOP E IGP ITALIANI E EUROPEI

Una kermesse di tre giorni a FICO Eataly World, nell’ultimo fine settimana di agosto, interamente dedicata ai prodotti alimentari a certificazione garantita, simbolo delle denominazioni tipiche italiane ed europee: DOP, IGP, STG. Un evento senza precedenti nel parco del cibo più grande del mondo a Bologna, nel cuore della regione italiana con il maggior numero di prodotti a denominazione di origine: l’Emilia-Romagna.

La tre giorni è organizzata con l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con Fondazione FICO, Origin Italia (l’associazione che raggruppa i consorzi agroalimentari italiani), Fondazione Qualivita (dal 2002 impegnata nella valorizzazione dei prodotti DOP, IGP e STG).

### PROGRAMMA

#### VENERDI 30 AGOSTO

Ore 10.00-10.15 – INGRESSO CENTRO CONGRESSI FICO

*ACCREDITO OSPITI*

Ore 10.15-13.15 - CENTRO CONGRESSI FICO

#### **“DOP E IGP TRA CATENA DEL VALORE, INNOVAZIONE E SVILUPPO LOCALE: FUTURE POLITICHE E STRATEGIE COMMERCIALI”**

Incontro tecnico internazionale con la partecipazione di consorzi di tutela, rappresentanze politiche nazionali ed europee, docenti universitari, media specializzati, addetti alla ristorazione e alla distribuzione dei prodotti. Una giornata per approfondire i diversi temi del settore, con particolare attenzione all’analisi della catena del valore rispetto alla internalizzazione dei prodotti agroalimentari e allo sviluppo sostenibile dei territori di origine.

#### Saluti iniziali

**TIZIANA PRIMORI**, Amministratore Delegato *Eatalyworld*

**ANDREA SEGRÈ**, Presidente *Fondazione FICO*

#### Relazione introduttiva

**Prof. FILIPPO ARFINI** Docente di Economia Agroalimentare *Università di Parma*

**Prof. ALESSANDRO OLPER** Docente di Economia Agraria *Università di Milano*

#### Tavola rotonda:

**MATHILDE CHAREYRON**, rappresentante OriGIn EU - Bruxell

**JOAN GODIA TRESANCHEZ**, Vicedirettore Generale Industrie e Qualità Agroalimentare della Catalogna e Tesoriere **AREPO** (*Associazione delle Regioni Europee per i Prodotti di Origine*)

**SANTOS RUIZ**, Direttore della D.O. **Arroz de Valencia**

Un rappresentante della Regione **Nuova Aquitania**

Un rappresentante della Regione **Assia**

Un rappresentante **FAO**

**CORRADINO MARCONI**, *Origin Italia*

**CESARE MAZZETTI**, Presidente *Fondazione Qualivita*

**SEBASTIANO SARDO**, Responsabile Marketing Strategico **FICO Eatalyworld**  
*ed altri*

modera **DUCCIO CACCIONI** – responsabile scientifico Fondazione FICO

conclusione di

**SIMONA CASELLI** Assessore all' Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia Romagna

A SEGUIRE

Ore 13.15-14.00 – dal FOYER a PIAZZA EATALY WORLD

**MINITOUR con degustazioni gratuite di prodotti Dop e Igp italiani**

Al termine dell'incontro internazionale, pubblico e ospiti saranno accompagnati in un breve tour alla scoperta dei prodotti Dop e Igp presenti a FICO, che si concluderà con un **brindisi** sotto il totem Unesco in "Piazza Eataly World" (c/o ingresso ovest), dove alle 13.45 il pubblico potrà assistere alla marchiatura di una forma di Grana Padano prodotta nella fabbrica di FICO e alla legatura di una speciale Mortadella Bologna IGP

ALLE 14.00 BRINDISI FINALE IN PIAZZA EATALY WORLD

## SABATO 31 AGOSTO

### **MERCATO DEI PRODUTTORI E DEI LUOGHI DI PRODUZIONE**

*Rassegna-mercato di prodotti DOP e IGP da tutta Italia: Consorzi e singoli produttori proporranno al pubblico assaggi e vendita di prodotti certificati.*

Luogo: area compresa tra il Teatro Arena e Librerie.coop + pista ciclabile

Orario: dalle 10.00 alle 20.00

### **I MENU' DI IDENTITÀ D'ORIGINE**

*Nei luoghi di ristoro di FICO troverete proposte speciali a base di prodotti DOP e IGP, nel rispetto della stagionalità.*

### **FORMAGGI E MARMELLATE, UN MATRIMONIO CERTIFICATO**

ore 18.00 – area tra Mutti e Roboqbo

Evento **gratuito** con degustazione guidata abbinamenti formaggi DOP e marmellate/confetture realizzate con prodotti IGP. A cura di **Onaf Bologna**, in collaborazione con **Roboqbo** e **Granarolo**.

### **TUTTO IL BUONO DELLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP**

Dalle 19.00 alle 20.00 – fabbrica cioccolato Venchi

Degustazione **gratuita** di: *Nocciole del Piemonte IGP tostate, Cioccolato con Nocciola del Piemonte IGP, Crema spalmabile di Nocciola del Piemonte IGP*

### **TOUR DI FICO – SPECIAL EDITION DOP/IGP**

*Tour a cura degli Ambasciatori della Biodiversità. Per scoprire da vicino tutti i segreti dei prodotti DOP-IGP: da quelli che vengono prodotti e si trovano a FICO, a quelli ospiti della rassegna-mercato "Identità d'origine".*

**Orari dei tour 11.30 + 15.30 – Prezzo: 20 euro, acquistabile su [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it)**

## TAPPE DEL TOUR:

- MADEO (SUINO NERO) – SALUMI DI CALABRIA DOP (Capocollo, Pancetta, Salsiccia, Soppressata) *in collaborazione con Tipicheria Calabrese*
- ORTO BRA – UVA DI PUGLIA IGP
- MERCATO (AZ. TROTEASTRO) – TROTE DEL TRENTINO e SALMERINO DEL TRENTINO IGP
- MERCATO (AZ. LARDERIA GUADAGNI) – LARDO DI COLONNATA IGP
- TERRE DEL BALSAMICO - ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP + ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP
- OSTERIA DEL FRITTO – COLATURA DI ALICI (*prodotto candidato alla certificazione, presentato da Pasquale Torrente*)
- MERCATO - CIOCCOLATO DI MODICA IGP (*l'unico cioccolato certificato d'Europa*)

### ***I PRODOTTI DOP E IGP SI RACCONTANO***

*Per tutto il giorno produttori e Consorzi di tutela si alterneranno presentando al pubblico alcuni prodotti Dop e Igp e il loro territorio di origine. Con la partecipazione di DANIELE DE LEO, agronomo specializzato nella divulgazione di alimenti e prodotti tipici. Appuntamento gratuito.*

Al termine di ciascuna presentazione saranno proposti al pubblico assaggi gratuiti.

Ore 10.45 – FABBRICA DEL GRANA PADANO DOP

Ore 11.30 – PIAZZA EATALY WORLD c/o Ruliano: PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Ore 12.15 – TEATRO ARENA – PARMIGIANO REGGIANO DOP

Ore 13.00 – TEATRO ARENA – AGLIO DI VOGHIERA DOP

Ore 13.45 – TEATRO ARENA – PROSCIUTTO DI MODENA DOP

Ore 14.30 – TEATRO ARENA – ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

Ore 15.15 – TEATRO ARENA – RISO DEL DELTA DEL PO IGP

Ore 16.00 – TEATRO ARENA – ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

Ore 16.45 – TEATRO ARENA – PIADINA ROMAGNOLA IGP

Ore 17.30 – TEATRO ARENA – PATATA DI BOLOGNA DOP

Ore 18.15 – TEATRO ARENA – MORTADELLA BOLOGNA IGP

### ***PRODUZIONI DIMOSTRATIVE SPECIALI***

Nelle fabbriche di FICO che realizzano dal vivo ogni giorno Grana Padano DOP e Mortadella di Bologna IGP, produzioni dimostrative speciali con i produttori dei consorzi di tutela coinvolti, che racconteranno al pubblico tutto quello che c'è da sapere su questi gioielli dell'agroalimentare italiano.

**Orari delle produzioni della fabbrica del Grana Padano DOP: 10.30-12.00-13.30-15.00**

## **DOMENICA 1 SETTEMBRE**

### ***MERCATO DEI PRODUTTORI E DEI LUOGHI DI PRODUZIONE***

*Rassegna-mercato di prodotti DOP e IGP da tutta Italia: Consorzi e singoli produttori proporranno al pubblico assaggi e vendita di prodotti certificati.*

Luogo: area compresa tra il Teatro Arena e Librerie.coop + pista ciclabile

Orario: dalle 10.00 alle 19.00

## **I MENU' DI IDENTITÀ D'ORIGINE**

*Nei luoghi di ristoro di FICO troverete proposte speciali a base di prodotti DOP e IGP, nel rispetto della stagionalità.*

### **TUTTO IL BUONO DELLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP**

**Dalle 14.00 alle 15.00 – fabbrica cioccolato Venchi**

*Degustazione gratuita di: Nocciole del Piemonte IGP tostate, Cioccolato con Nocciola del Piemonte IGP, Crema spalmabile di Nocciola del Piemonte IGP*

### **TOUR DI FICO – SPECIAL EDITION DOP/IGP**

*Tour a cura degli Ambasciatori della Biodiversità. Per scoprire da vicino tutti i segreti dei prodotti DOP-IGP: da quelli che vengono prodotti e si trovano a FICO, a quelli ospiti della rassegna-mercato "Identità d'origine".*

**Orari dei tour 11.30 + 15.30 – Prezzo: 20 euro, acquistabile su [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it)**

#### **TAPPE DEL TOUR:**

- MADEO (SUINO NERO) – SALUMI DI CALABRIA DOP (Capocollo, Pancetta, Salsiccia, Soppressata) *in collaborazione con Tipicheria Calabrese*
- ORTO BRA – UVA DI PUGLIA IGP
- MERCATO (AZ. TROTEASTRO) – TROTE DEL TRENTO e SALMERINO DEL TRENTO IGP
- MERCATO (AZ. LARDERIA GUADAGNI) – LARDO DI COLONNATA IGP
- TERRE DEL BALSAMICO - ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP + ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP
- OSTERIA DEL FRITTO – COLATURA DI ALICI (*prodotto candidato alla certificazione, presentato da Pasquale Torrente*)
- MERCATO - CIOCCOLATO DI MODICA IGP (*l'unico cioccolato certificato d'Europa*)

### **I PRODOTTI DOP E IGP SI RACCONTANO**

*Per tutto il giorno produttori e Consorzi di tutela si alterneranno presentando al pubblico alcuni prodotti Dop e Igp e il loro territorio di origine.*

*Al termine di ciascuna presentazione saranno proposti al pubblico assaggi gratuiti.*

**h 11.30 – TEATRO ARENA - CIOCCOLATO DI MODICA IGP**

**h 12.15 – TEATRO ARENA – LIMONE DI SIRACUSA IGP**

**h 13.00 – TEATRO ARENA – ASIAGO DOP**

**h 13.45 – TEATRO ARENA – BURRATA DI ANDRIA IGP**

### **PRODUZIONI DIMOSTRATIVE SPECIALI**

Nelle fabbriche di FICO che realizzano dal vivo ogni giorno **Grana Padano DOP** e **Mortadella di Bologna IGP**, produzioni dimostrative speciali con i produttori dei consorzi di tutela coinvolti, che racconteranno al pubblico tutto quello che c'è da sapere su questi gioielli dell'agroalimentare italiano.

**Orari delle produzioni della fabbrica del Grana Padano DOP: 10.30-12.00-13.30-15.00**