

“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 Nocciole del Piemonte IGP, Crema spalmabile di Nocciole 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

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 Nocciole del Piemonte IGP, Crema spalmabile di Nocciole 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

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.

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