

# CASA ITALIA DOP IGP



ORTIGIA - 21/29 SETTEMBRE 2024

con il supporto di  **fondazione QUALIVITA**

in collaborazione con



**26 SETTEMBRE**

ORE **10:30**

**PALAZZO VERMEXIO**

 **CONFERENZA**  
**Italian Geographical Indications**  
**a tool for international cooperation**

**26 SETTEMBRE**

ORE **16:00**

**PALAZZO VERMEXIO**



**ASSEMBLEA GENERALE**  
**SOCI ORIGIN ITALIA**

# PROGRAMMA DEGUSTAZIONI CASA ITALIA DOP IGP

## SABATO 21 SETTEMBRE

12.00	INAUGURAZIONE STAND
12.30	SALUMI DOP IGP - ISIT
13.30	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Lenticchia di Altamura IGP</b>
15.00	OLI DOP IGP - Degustazione Olio Extra Vergine di Oliva <b>Sicilia IGP</b>
16.00	APERITIVO DI BENVENUTO DOP IGP
17.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Aranzia Rossa di Sicilia IGP</b>

## LUNEDI 23 SETTEMBRE

11.30	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Aranzia di Ribera DOP</b>
13.00	SALUMI DOP IGP - ISIT
16.00	OLI DOP IGP - Degustazione Olio Extra Vergine di Oliva <b>Sicilia IGP</b>
17.00	SALUMI DOP IGP - ISIT
18.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Aranzia Rossa di Sicilia IGP</b>

## MARTEDI 24 SETTEMBRE

11.00	ACETI DOP IGP - Degustazione <b>Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP</b>
12.00	FORMAGGI DOP IGP - Degustazione <b>Grana Padano DOP</b>
13.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Clementine del Golfo di Taranto IGP</b>
14.00	SALUMI DOP IGP - ISIT
17.00	ACETI DOP IGP - Degustazione <b>Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP</b>
18.00	SALUMI DOP IGP - ISIT

## DOMENICA 22 SETTEMBRE

11.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Aranzia di Ribera DOP</b>
12.00	SALUMI DOP IGP - ISIT
12.00	OLI DOP IGP - Degustazione Olio Extra Vergine di Oliva <b>Sicilia IGP</b>
13.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Lenticchia di Altamura IGP</b>
17.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Aranzia Rossa di Sicilia IGP</b>
18.00	SALUMI DOP IGP - ISIT

## MERCOLEDI 25 SETTEMBRE

11.00	FORMAGGI DOP IGP - Degustazione <b>Grana Padano DOP</b>
12.00	FORMAGGI DOP IGP - Degustazione <b>Burrata di Andria IGP</b>
13.00	CARNI FRESCHE DOP IGP - Degustazione <b>Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP</b>
14.00	SALUMI DOP IGP - Degustazione <b>Coppa di Parma IGP e Culatello di Zibello DOP</b>
15.00	FORMAGGI DOP IGP - Degustazione <b>Parmigiano Reggiano DOP</b>
16.00	SALUMI DOP IGP - ISIT Degustazione <b>Bresaola della Valtellina IGP</b> in combinata con <b>Bitto e Valtellina Casera DOP</b>
17.00	OLI DOP IGP - Degustazione Olio Extra Vergine di Oliva <b>Garda DOP</b>
18.00	SALUMI DOP IGP - ISIT
18.00	OLI DOP IGP - Degustazione Olio Extra Vergine di Oliva <b>Olio di Roma IGP</b>
19.00	ACETI DOP IGP - Degustazione <b>Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP</b>

## GIOVEDI 26 SETTEMBRE

13.00	Apertura forma <b>Parmigiano Reggiano DOP 90°</b>
13.00	Degustazione <b>Prosciutto di Parma DOP</b>
18.00	<b>CHEESE BAR - AFIDOP (DALLE ORE 18.00 ALLE ORE 20.00)</b>

## SABATO 28 SETTEMBRE

10.00	SALUMI DOP IGP - Degustazione <b>Prosciutto di San Daniele DOP e Salame Piemonte IGP</b>
11.00	ORTOFRUTTA DOP IGP / OLI DOP IGP - Degustazione <b>Basilico Genovese DOP</b> e Olio Extra Vergine di Oliva <b>Riviera Ligure DOP</b>
12.00	<b>CHEESE BAR - AFIDOP (DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 14.00)</b>
14.00	PASTA ALIMENTARE - Degustazione <b>Maccheroncini di Campofilone IGP</b>
15.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Pistacchio di Bronte DOP</b>
15.00	SALUMI DOP IGP - Degustazione <b>Salame di Varzi DOP e Salamini Italiani alla Cacciatora DOP</b>
16.00	FORMAGGI DOP IGP - Degustazione <b>Formaggio Ragusano DOP</b>
17.00	SALUMI DOP IGP - Degustazione <b>Mortadella Bologna IGP e Cotechino Modena IGP</b>
18.00	<b>CHEESE BAR - AFIDOP (DALLE ORE 18.00 ALLE ORE 20.00)</b>

## VENERDI 27 SETTEMBRE

10.00	OLI DOP IGP - Degustazione Olio Extra Vergine di Oliva <b>Chianti Classico DOP</b>
10.00	SALUMI DOP IGP - Degustazione <b>Finocchiona IGP e Prosciutto Toscano DOP</b>
11.00	FORMAGGI DOP IGP - Degustazione e piccola dimostrazione di filatura <b>Mozzarella di Bufala Campana DOP</b>
12.00	<b>CHEESE BAR - AFIDOP (DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 14.00)</b>
14.00	PASTA ALIMENTARE - Degustazione <b>Maccheroncini di Campofilone IGP</b>
15.00	PRODOTTI DI PANETTERIA - Degustazione <b>Piadina Romagnola IGP</b>
16.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Pistacchio di Bronte DOP</b>
17.00	SALUMI DOP IGP - Degustazione <b>Speck Alto Adige IGP e Prosciutto di Modena DOP</b>
18.00	<b>CHEESE BAR - AFIDOP (DALLE ORE 18.00 ALLE ORE 20.00)</b>

## DOMENICA 29 SETTEMBRE

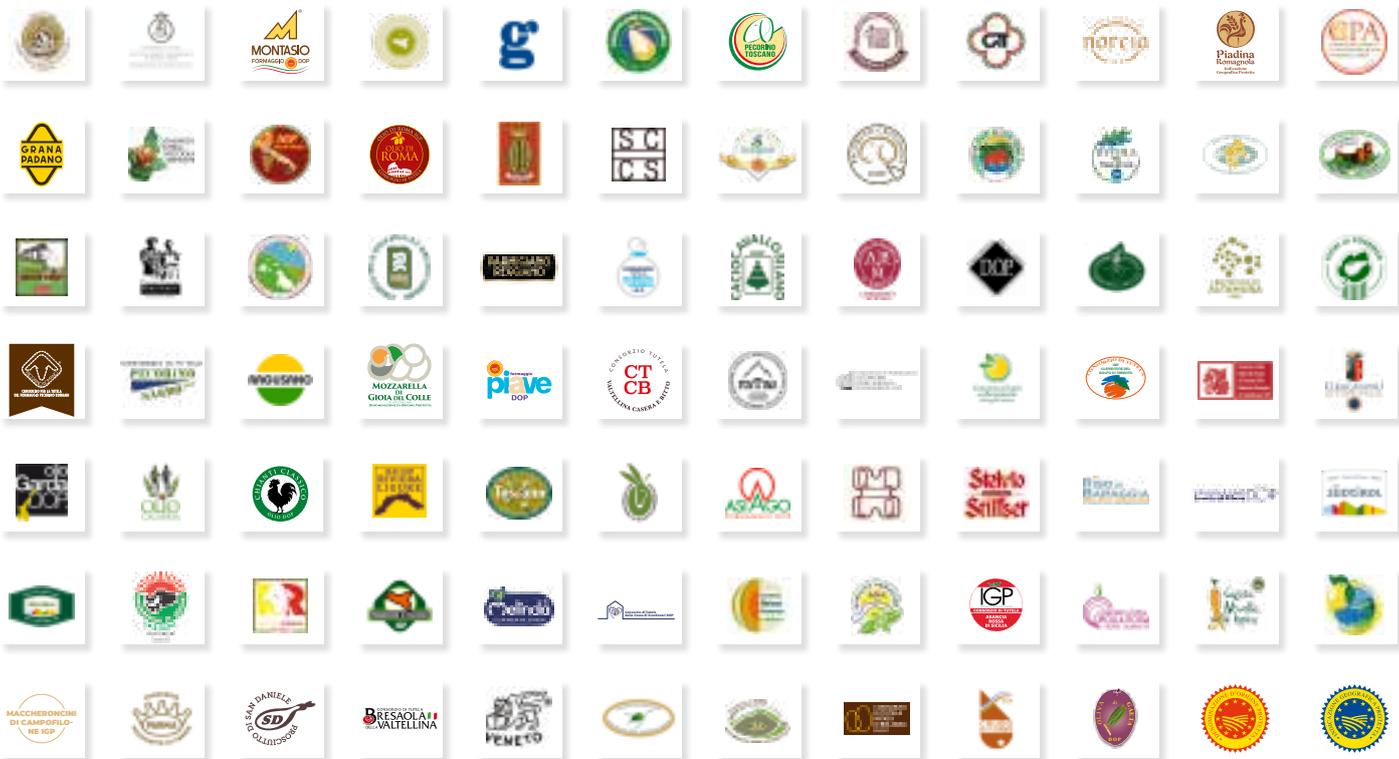
11.00	SALUMI DOP IGP - Degustazione <b>Prosciutto di Carpegna DOP e Salame Brianza DOP</b>
12.00	ORTOFRUTTA DOP IGP / OLI DOP IGP - Degustazione <b>Basilico Genovese DOP</b> e Olio Extra Vergine di Oliva <b>Riviera Ligure DOP</b>
13.00	PASTA ALIMENTARE - Degustazione <b>Maccheroncini di Campofilone IGP</b>
15.30	SALUMI DOP IGP - Degustazione <b>Salumi Piacentini DOP e Salumi di Calabria DOP</b>
17.00	OLI DOP IGP - Degustazione Olio Extra Vergine di Oliva <b>Sicilia IGP</b>
18.00	SALUMI DOP IGP - Degustazione <b>Salame Felino IGP e Prosciutto di Norcia IGP</b>
19.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione <b>Aranzia Rossa di Sicilia IGP</b>



## Associazioni dei Consorzi



## Consorzi di tutela soci



# QUALIVITA ATLAS

Food, Wine, Spirits - Italian Geographical Indications



Qualivita Atlas è una pubblicazione della Fondazione Qualivita, edita da Treccani, che descrive le produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane a marchio DOP, IGP, STG, e le bevande spiritose a Indicazione Geografica. L'edizione in inglese, realizzata in occasione del G7 Agricoltura e Pesca, include una prefazione del Presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, e del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida e sarà consegnata alle delegazioni presenti a Ortigia.

