

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 Lenticchia di Altamura IGP
15.00	OLI DOP IGP - Degustazione Olio Extra Vergine di Oliva Sicilia IGP
16.00	APERITIVO DI BENVENUTO DOP IGP
17.00	ORTOFRUTTA DOP IGP - Degustazione Aranzia Rossa di Sicilia IGP

LUNEDI 23 SETTEMBRE

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

MARTEDI 24 SETTEMBRE

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

DOMENICA 22 SETTEMBRE

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

MERCOLEDI 25 SETTEMBRE

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

GIOVEDI 26 SETTEMBRE

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

SABATO 28 SETTEMBRE

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

VENERDI 27 SETTEMBRE

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

DOMENICA 29 SETTEMBRE

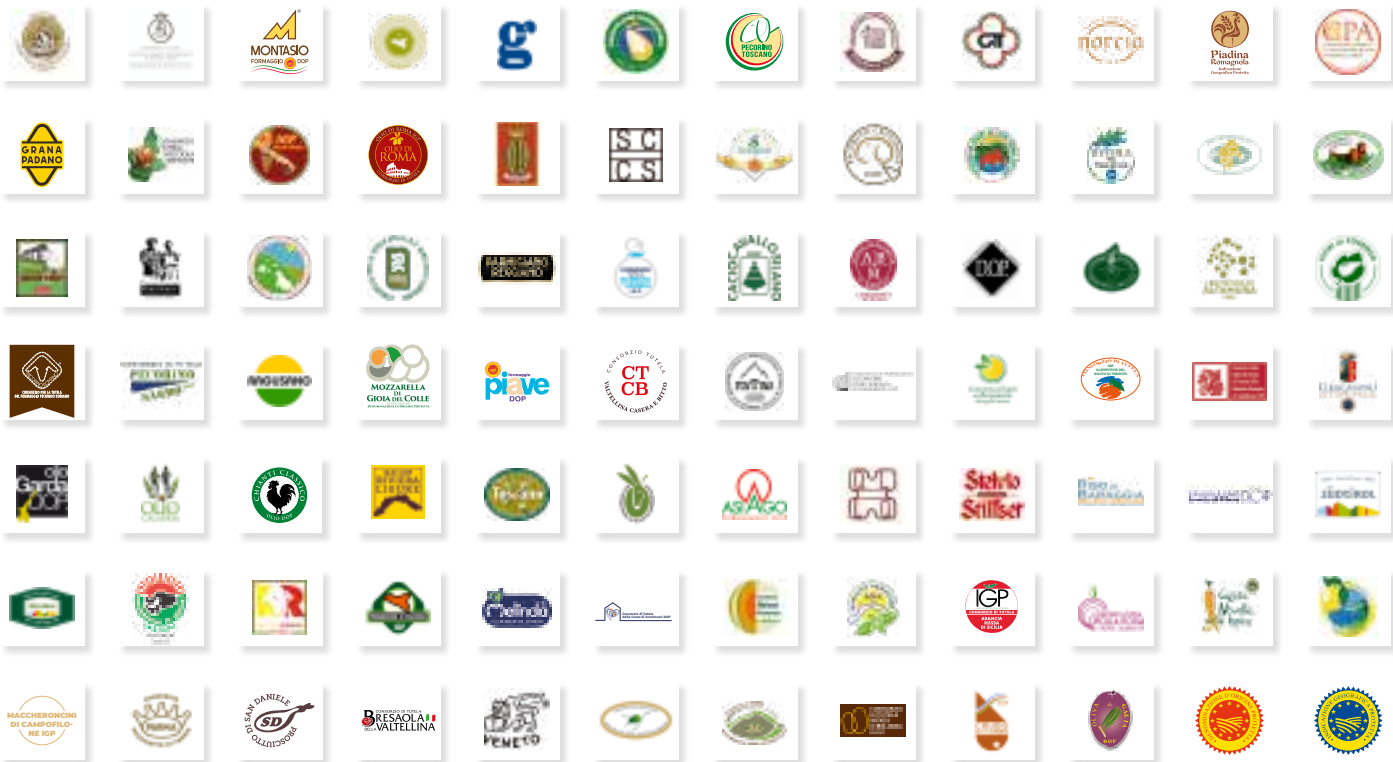
11.00	SALUMI DOP IGP - Degustazione Prosciutto di Carpegna DOP e Salame Brianza DOP
12.00	ORTOFRUTTA DOP IGP / OLI DOP IGP - Degustazione Basilico Genovese DOP e Olio Extra Vergine di Oliva Riviera Ligure DOP
13.00	PASTA ALIMENTARE - Degustazione Maccheroncini di Campofilone IGP
15.30	SALUMI DOP IGP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



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.

