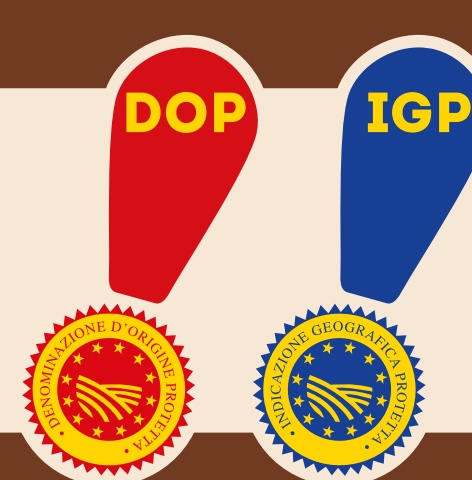


PALINSESTO ATTIVITÀ CIBUS MIPAAF/AICIG PADIGLIONE 3 - STAND E068



LUNEDÌ 9 MAGGIO



ORE 12

Apertura e inaugurazione dello stand con il Ministro Martina. Seguirà una degustazione di prodotti DOP e IGP.

ORE 14

Presentazione dei corsi di formazione per i Consorzi soci. I manuali DOP e IGP: "I ter e criteri per l'ottenimento dell'incarico di consorzio di tutela da parte del MIPAAF".

ORE 16

Presentazione "Consorzio di tutela Ricotta di Bufala Campana DOP". Seguirà "Mozzarella di Bufala Campana DOP: dimostrazione di filatura e mozzatura".

ORE 17

Degustazione guidata di oli DOP: Chianti Classico DOP, Riviera Ligure DOP e Val di Mazara DOP.

MARTEDÌ 10 MAGGIO



ORE 10

TAVOLA ROTONDA con MIPAAF e GDO. "Accordo tra Ministero e Grande Distribuzione per la promozione dei prodotti DOP e IGP: più spazio nei punti vendita alle eccellenze della produzione agroalimentare"

ORE 11.30

Incontro buyer Assocamere e Consorzi. Seguirà degustazione dei prodotti DOP e IGP.

ORE 13

Pizza d'autore con le eccellenze DOP e IGP.

ORE 14.30

CONVEGNO MIPAAF "Protezione Internazionale delle Indicazioni Geografiche".

ORE 16.30

Presentazione del video-tutorial interpretato da Adua Villa, giornalista sommelier Master Class, seguirà la degustazione sensoriale di "Aceto Balsamico di Modena IGP".

ORE 17.30

Presentazione dei corsi di formazione per i Consorzi soci. I manuali DOP e IGP: "Attività di tutela".

MERCOLEDÌ 11 MAGGIO



ORE 10.30

II° edizione del progetto #SOSFOODBLOGGER

ORE 11.45

Degustazione narrativa sensoriale di Aceto Balsamico di Modena IGP a cura del Teatro del Gusto di Koinè.

ORE 12

Presentazione Portale DOP e IGP www.dop-igp.eu

ORE 13

Degustazione narrativa sensoriale di Aceto Balsamico di Modena IGP a cura del Teatro del Gusto di Koinè.

ORE 13.30

Pizza gluten free con Federico De Silvestri, Campione del Mondo Premio Aceto Balsamico di Modena IGP.

ORE 14

Presentazione corsi di formazione per i consorzi soci. I manuali DOP IGP: "La procedura di riconoscimento per le DOP ed IGP nell'Unione Europea".

ORE 16

Degustazione narrativa sensoriale di Aceto Balsamico di Modena IGP a cura del Teatro del Gusto di Koinè.

ORE 16.30

Pizza all' Aceto Balsamico di Modena IGP con Gianni Di Lella, Campione del Mondo Word Pizza Team.

ORE 17

Presentazione del sistema consortile ai buyers ICE.

ORE 17.30

Aperitivo Italiano DOP e IGP: bianco, rosso e verde "La Mozzarella di Bufala Campana, il Pomodoro di Pachino e l'Oliva La Bella della Daunia".

GIOVEDÌ 12 MAGGIO



ORE 10

Il Provolone Valpadana DOP.

ORE 11

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

ORE 12

Aperitivo Italiano DOP e IGP: bianco, rosso e verde "La Mozzarella di Bufala Campana, il Pomodoro di Pachino e l'Oliva La Bella della Daunia".

ORE 14

Presentazione dei corsi di formazione per i consorzi soci. I manuali DOP e IGP: "Le attività di promozione, valorizzazione, informazione del consumatore, cura generale delle IG".