



Comunicato stampa 4 maggio 2016

## **AICIG E LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE SI DANNO APPUNTAMENTO A CIBUS 2016 NELLO SPAZIO MIPA AF**

Pochi giorni e sarà di nuovo Cibus alla Fiera di Parma, con tanti appuntamenti interessanti nel calendario dell'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche AICIG, che dal 9 al 12 maggio accenderà i riflettori sulle DOP e le IGP più importanti presso lo stand E068 del padiglione 3 ospiti del Mipaaf, con un ricco palinsesto di degustazioni, incontri istituzionali e performances spettacolari. La partecipazione di AICIG avviene nell'ambito di una stretta collaborazione proprio con il Mipaaf per valorizzare il Made in Italy agroalimentare e promuovere le Indicazioni Geografiche - intese anche come stile di vita e di consumo nonché come valore storico-culturale dei territori di produzione - e altresì fornire un supporto informativo e un orientamento al consumatore verso scelte di qualità, informare puntualmente non solo i produttori ma anche gli operatori di settore in ambito nazionale ed internazionale per creare consapevolezza sulle potenzialità del comparto dell'agroalimentare di qualità e ribadire l'importanza delle indicazioni geografiche nel settore della grande distribuzione veicolando messaggi rappresentativi di una garanzia per il consumatore.

L'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche sarà dunque presente a Cibus 2016 in rappresentanza di tutti e 61 i Consorzi di Tutela che ne fanno parte, nello stand saranno presenti Grana Padano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Provolone Valpadana DOP, Oliva La Bella della Daunia DOP, Pomodoro di Pachino IGP, Oli DOP Chianti Classico, Riviera Ligure, Val di Mazara e Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Numerosi altri consorzi di tutela saranno presenti con stand individuali.

Nel palinsesto, durante tutti i giorni di manifestazione verrà dedicato uno spazio alla formazione per i Consorzi soci e saranno presentati i Manuali DOP e IGP realizzati da Aicig su progetto di Ismea, così come tutti i giorni sono previste sessioni di degustazione di prodotti DOP e IGP.

Il programma dettagliato delle attività inizia **lunedì 9 maggio** con l'inaugurazione alle ore 12 alla presenza del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Maurizio Martina, mentre nel pomeriggio si terrà la presentazione del Consorzio di Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP seguito da una dimostrazione di filatura e mozzatura della Mozzarella di Bufala Campana DOP e, a conclusione della giornata, da una degustazione guidata di oli DOP Chianti Classico, Riviera Ligure e Val di Mazara.

AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma - tel. +39064420.2718 - fax +39 064426.5620 - [info@aicig.it](mailto:info@aicig.it) - [www.aicig.it](http://www.aicig.it)

■ Aceto Balsamico di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Bruzio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Ciliegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ Clementine di Calabria IGP ■ Dauno DOP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Sorrento IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Riso del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vastedda della Valle del Belice DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP



**Martedì 10 maggio** si profila una giornata densa di appuntamenti, che inizierà alle 10 con la Tavola Rotonda tra GDO e Mipaaf su "Accordo tra Ministero e Grande Distribuzione per la promozione dei prodotti DOP e IGP: più spazio nei punti vendita alle eccellenze della produzione agroalimentare". A seguire, l'incontro tra buyer Assocamere e Consorzi e alle 13 una pausa con pizza d'autore con le eccellenze DOP e IGP. Nel pomeriggio il convegno del Mipaaf sulla Protezione Internazionale delle Indicazioni Geografiche con la presenza della Commissione Europea, a seguire una presentazione a cura del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP sulla degustazione sensoriale.

La giornata di **mercoledì 11 maggio** inizia con la II edizione del progetto Sos Food Blogger organizzato dal Consorzio di Tutela del Grana Padano in collaborazione con il Consorzio Mortadella Bologna e il Consorzio Piadina Romagnola IGP. A seguire alcuni eventi dedicati all'Aceto Balsamico di Modena IGP con degustazioni narrative sensoriali e momenti dedicati all'abbinamento di questo prodotto d'eccellenza con la pizza.

Nel corso della giornata ci sarà anche la presentazione del portale DOP IGP [www.dop-igp.eu](http://www.dop-igp.eu), l'incontro-presentazione del sistema consortile ai buyers ICE e l'aperitivo italiano "bianco rosso e verde" con DOP e IGP, in particolare la Mozzarella di Bufala Campana, il Pomodoro di Pachino e l'oliva Bella della Daunia. Tale appuntamento "tricolore" verrà replicato anche il giorno seguente, **giovedì 12 maggio**, quando la manifestazione si avvia a chiudere in bellezza con due incontri dedicati al Provolone Valpadana DOP e al Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

**Ufficio Stampa AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche**

Marte Comunicazione, Marzia Morganti cell. 3356130800 [marzia.morganti@gmail.com](mailto:marzia.morganti@gmail.com),

Niccolò Tempestini cell. 3398655400 [ntempestini@gmail.com](mailto:ntempestini@gmail.com),

[www.martecomunicazione.com](http://www.martecomunicazione.com) - [www.aicig.it](http://www.aicig.it)

AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma - tel. +39064420.2718 - fax +39 064426.5620 - [info@aicig.it](mailto:info@aicig.it) - [www.aicig.it](http://www.aicig.it)

■ Aceto Balsamico di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Bruzio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Ciliegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ Clementine di Calabria IGP ■ Dauno DOP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Sorrento IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Riso del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vastedda della Valle del Belice DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP