

Piazza dei prodotti Dop-Igp, una scelta di QUALITÀ



CIBUS 2010
PADIGLIONE 6, STAND AICIG

LUNEDÌ 10 MAGGIO

Ore 12.00

Show cooking

La Nazionale Italiana di Rugby con il Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco Igp

I giocatori della Nazionale Italiana di Rugby, accompagnati da una rappresentanza delle squadre under 10 e under 12 della Rugby Parma F.C., testimonieranno con la loro presenza l'impegno della Federazione Italiana Rugby nel progetto "Mangia bene, gioca pulito", nuova campagna che unisce i punti di forza legati alla tradizione e al territorio (prodotti di origine protetta e gioco pulito) propri sia di Aicig sia del gioco del Rugby.

Ore 14.00

Tavola rotonda

"I prodotti Dop e Igp nell'attività della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo"

Dopo un saluto iniziale di Andrea Zanlari, Presidente della Camera di Commercio di Parma, l'Onorevole Giancarlo Scottà, Europarlamentare della Lega Nord membro della Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento europeo, presenterà la relazione da lui stesso portata in commissione il mese scorso 'Politica di qualità dei prodotti agricoli: quale strategia seguire?'. A seguire un intervento dell'Onorevole Herbert Dorfmann, Europarlamentare del Südtiroler Volkspartei, membro della Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento europeo. Parteciperanno al confronto Riccardo Ricci Curbastro, Presidente di Federdoc e Giuseppe Liberatore Presidente di Aicig. Moderatore Gioacchino Bonsignore, giornalista responsabile della rubrica Gusto del TG5.

Ore 16.00

Show cooking

Consorzio del Basilico Dop con Associazione Palatifini - il pesto al mortaio

Il Consorzio del Basilico Dop e l'Associazione Palatifini - organizzatrice del Campionato Mondiale di Pesto Genovese al Mortaio - daranno una dimostrazione pratica della nobile arte della preparazione del pesto.

Durante tutto l'arco della giornata sarà possibile degustare i prodotti Dop e Igp nelle 4 botteghe che riuniscono i Consorzi
**OLIO
FORMAGGI
SALUMI
FRUTTA E VERDURA**

CIBUS 2010
PADIGLIONE 6, STAND AICIG

MARTEDÌ 11 MAGGIO

Ore 12.00

Conferenza Stampa

Atlante Qualivita dei prodotti agroalimentari italiani Dop e Igp

Il Presidente della Fondazione Qualivita Paolo de Castro - anche Presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo - con il Segretario Generale di Qualivita Mauro Rosati e Giuseppe Liberatore Presidente Aicig, presenteranno il nuovo Atlante dei prodotti agroalimentari italiani Dop e Igp realizzato con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e la collaborazione di Aicig. Moderatore della conferenza sarà Alessandro Di Pietro, giornalista conduttore del programma 'Occhio alla Spesa' su Rai Uno.

Ore 13.30

Conferenza Stampa

Alitalia e Buonitalia con JRE: "Prendi il volo con i sapori originali italiani"

Conferenza Stampa di presentazione del progetto 'Buonitalia - Prendi il volo con i sapori originali italiani' che illustrerà la nuova ristorazione di bordo della classe Magnifica di Alitalia, ideata e realizzata con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e di Buonitalia, e promossa da Aicig. Alla conferenza stampa seguirà un momento di degustazione di alcune delle ricette regionali disponibili "in quota" studiate in collaborazione con l'associazione JRE - Giovani Ristoratori d'Europa - e cucinate dal vivo dallo chef del Ristorante 'La Peca' Nicola Portinari.

Ore 16.00

Seminario

"L'accreditamento degli organismi di controllo"

Il seminario, organizzato da Ineq, Ipp, Csq e DCQ, avrà lo scopo di approfondire l'introduzione dell'obbligo di accreditamento per gli Organismi di Controllo delle produzioni Dop e Igp entrato in vigore il primo maggio 2010.

Durante tutto l'arco della giornata sarà possibile degustare i prodotti Dop e Igp nelle 4 botteghe che riuniscono i Consorzi
**OLIO
FORMAGGI
SALUMI
FRUTTA E VERDURA**

CIBUS 2010
PADIGLIONE 6, STAND AICIG

MERCOLEDÌ 12 MAGGIO

Ore 10.00

Assemblea Annuale Afidop

Afidop, Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP, terrà nella sala conferenze dello stand Aicig la sua assemblea annuale.

Ore 11.00

Conferenza Stampa

"Formaggi Dop, qualità senza crisi"

Conferenza Stampa sullo stato di salute del settore caseario in relazione al settore dei prodotti Dop.

Ore 13.00

Degustazione a tema e show cooking

JRE con Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco

Degustazione e show cooking con creazioni degli chef dell'associazione JRE - Giovani Ristoratori d'Europa -.

Ore 16.00

Seminario

"I prodotti Dop e Igp visti dall'esterno"

Un seminario che vedrà la partecipazione di alcuni esponenti del mondo delle GDO per chiedere loro come sia visto il settore dei prodotti a marchio di tutela e cosa sia riconosciuto alle produzioni tutelate nel loro mercato.

Durante tutto l'arco della giornata sarà possibile degustare i prodotti Dop e Igp nelle 4 botteghe che riuniscono i Consorzi
**OLIO
FORMAGGI
SALUMI
FRUTTA E VERDURA**



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



BUONITALIA[®]
THE REAL TASTE OF ITALY

Aicig
Associazione Italiana Consorzi
Indicazioni Geografiche