


Dop, Igp e presidi Slow Food

Le produzioni di qualità dell'Emilia-Romagna

 **Programma attività (Pad. 30 - Stand B5-C6)**

Le degustazioni saranno offerte e presentate dai Consorzi di Tutela Dop e Igp e dai produttori che aderiscono a Slow Food. Inoltre, per sostenere le terre alluvionate, le degustazioni saranno abbinare ai vini della Romagna per la campagna "Io Bevo Romagnolo", in collaborazione con l'Associazione Tempi di Recupero.

Giovedì 7 settembre 2023

10:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna**  

Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aglio di Voghiera Dop, Prosciutto di Modena Dop

11:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna**  

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop, Prosciutto di Parma Dop, Scalogno di Romagna Igp

12:30 **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna** 

Incontriamo i produttori emiliano-romagnoli del Presidio degli Olivi secolari: oli prodotti da antichi oliveti di cultivar autoctone

13:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna**  

Aceto balsamico di Modena Igp, Casciotta d'Urbino Dop, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp

14:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna**  

Marrone di Castel del Rio Igp, Patata di Bologna Dop

15:30 **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna** 

I grani tradizionali e la filiera del pane. Incontriamo la Comunità del Grano Alto dell'Appennino tra Bologna e Firenze

Venerdì 8 settembre 2023

10:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna**  

Fungo di Borgotaro Igp, Marrone di Castel del Rio Igp, Patata di Bologna Dop

11:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna**  

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop, Prosciutto di Parma Dop, Scalogno di Romagna Igp

12:30 **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna** 

Incontriamo i produttori emiliano-romagnoli del Presidio degli Olivi secolari: oli prodotti da antichi oliveti di cultivar autoctone

13:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna**  

Aceto balsamico di Modena Igp, Casciotta d'Urbino Dop, Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp

14:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna** 

Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aglio di Voghiera Dop, Prosciutto di Modena Dop

15:30 **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna** 

L'importanza delle api e degli insetti impollinatori per la biodiversità: il terroir del miele

Sabato 9 settembre 2023

10:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna** 

Anguria reggiana Igp

11:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna** 

Marrone di Castel del Rio Igp, Casciotta d'Urbino Dop, Scalogno di Romagna Igp

12:30 **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna** 

Incontriamo i produttori della rete Slow Food dei Castanicoltori portavoce di buone pratiche e processi virtuosi attraverso la diffusione della Castanicoltura tradizionale

13:30 **Conosciamo i prodotti Dop e Igp nati in Emilia-Romagna** 

Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aglio di Voghiera Dop

14:30 **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna** 

La Biodiversità coniugata nella pratica quotidiana: Presentazione dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food



Dop e Igp, un legame indissolubile con il territorio

Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'Ue, DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), favorisce l'economia del territorio sostenendo la coesione sociale dell'intera comunità e tutelando al contempo l'ambiente grazie al legame di origine. Prodotti che nascono da materie di prima scelta e processi produttivi ben identificati, con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare elevati. La qualità di questi prodotti è legata alla tradizione, alla storia di una cultura, al legame con i territori d'origine.



Il clima nel Piatto: la biodiversità come barriera al cambiamento climatico

Conosciamo con Slow Food Emilia-Romagna la tutela della biodiversità alimentare e dell'ambiente declinata attraverso i progetti fiore all'occhiello dell'associazione: Presidi, Arca del Gusto, Mercati della Terra, Comunità del cibo, Slow Grain, Slow Bees, Alleanza dei Cuochi, coniugati tramite degustazioni di prodotti con un forte legame con il territorio regionale.

Per maggiori approfondimenti <https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/>