



REPORT

ISIT porta a TUTTOFOOD 2015 l'educazione sensoriale ai salumi DOP e IGP con il giornalista e critico enogastronomico Davide Oltolini

L'Istituto Salumi Italiani Tutelati è stato presente alla 5ª edizione della manifestazione TUTTOFOOD, che, anche per la coincidenza temporale e la vicinanza logistica con Expo, rappresenta un evento fondamentale per il settore agroalimentare nazionale nel 2015.

ISIT ha partecipato attivamente allo studio e alla realizzazione di uno stand collettivo che ha rappresentato, all'interno della manifestazione, il punto di riferimento per l'intero settore delle produzioni DOP e IGP e in cui erano pertanto presenti diversi Consorzi di Tutela di prodotti tutelati dei vari comparti produttivi.

Lo spazio - realizzato in sinergia e coordinamento con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) e l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche (AICIG) - ha saputo, grazie proprio alla varietà di Consorzi presenti e al palinsesto di eventi in programma, catalizzare l'attenzione del pubblico.

ISIT in particolare ha organizzato nella giornata di lunedì 4 maggio una degustazione guidata dei propri prodotti DOP e IGP, per approfondire la conoscenza e le caratteristiche organolettiche di queste eccellenze gastronomiche, patrimonio del gusto del territorio italiano.

Davide Oltolini - giornalista, gastronomo e volto RAI - ha saputo condurre il pubblico in un'esperienza sensoriale attraverso la tradizione, le caratteristiche peculiari e i profumi unici di un'ampia selezione di salumi DOP e IGP: Salame Brianza DOP, il Salame di Varzi DOP, Salame Cacciatore DOP, Prosciutto di Modena DOP, Prosciutto Toscano DOP, Culatello di Zibello DOP, Speck Alto Adige IGP, Bresaola della Valtellina IGP, Mortadella Bologna IGP, Coppa Piacentina DOP, Salsiccia di Calabria DOP.

L'evento ha avuto anche una forte rilevanza istituzionale, grazie alla partecipazione e al discorso di apertura di **Luca Bianchi**, Capo Dipartimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, a cui è seguito l'intervento del Presidente dell'Istituto, **Nicola Levoni**: entrambi hanno saputo porre l'accento sulle caratteristiche distintive di ciascun prodotto DOP e IGP, sull'importanza dei territori che ne contraddistinguono la produzione e sulle garanzie di qualità offerte al consumatore da controlli accurati lungo tutta la filiera coinvolta.

INVITO DEGUSTAZIONE GUIDATA

SALUMI DOP e IGP: EDUCAZIONE SENSORIALE ALLE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO

Un'occasione unica per approfondire la conoscenza e degustare i salumi DOP e IGP. Interverranno:

Davide Oltolini
Giornalista, critico enogastronomico e volto RAI

Luca Bianchi
Capo Dipartimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - MIPAAF

Nicola Levoni
Presidente associazione Consorzi DOP e IGP - ISIT

Degustazione guidata con **Davide Oltolini**
LUNEDI' 4 maggio - ore 13.00
Pad. 4 - Stand K26 M23

