



SAVE THE DATE

ISTITUTO SALUMI ITALIANI TUTELATI A TUTTOFOOD PER RACCONTARE LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

4 maggio 2015 - Ore 13.00 - Pad. 4 – Stand K26 M23 - Spazio ISIT

Milano 24 aprile 2015 - L'Istituto Salumi Italiani Tutelati vi invita a partecipare **alla degustazione guidata** dei prodotti DOP e IGP della salumeria italiana che si terrà **il 4 maggio** a TUTTOFOOD, la fiera milanese in programma dal 3 al 6 maggio. L'incontro - **Padiglione 4, stand K26 M23** - sarà condotto dal giornalista, critico enogastronomico e volto RAI, **Davide Oltolini**.

Un'occasione unica per approfondire la conoscenza e le caratteristiche organolettiche di queste **eccellenze gastronomiche**, patrimonio del gusto dei Territori italiani.

Un'esperienza sensoriale attraverso la tradizione per conoscere e degustare più da vicino un'ampia selezione di **salumi DOP e IGP**: la Bresaola della Valtellina IGP, il Culatello di Zibello DOP, la Coppa Piacentina DOP, la Mortadella Bologna IGP, la Pancetta Piacentina DOP, il Prosciutto di Modena DOP, il Prosciutto Toscano DOP, il Salame Brianza DOP, il Salame di Varzi DOP, il Salame Cacciatore DOP, il Salame Piacentino DOP, lo Speck Alto Adige IGP.

La degustazione è gratuita.

Davide Oltolini – Giornalista di giornalismo e critico enogastronomico. Esperto in analisi sensoriale di cibi e bevande. Dal 2012 conduce la rubrica di degustazione ed analisi sensoriale di differenti prodotti "Sapere i Sapori" su RAI UNO, durante il programma Uno Mattina in Famiglia attualmente condotto da Tiberio Timperi e Ingrid Muccitelli.



Chi è ISIT?

L'Istituto Salumi Italiani Tutelati nasce nel 1999 per svolgere azioni di coordinamento strategico e operativo tra i Consorzi di tutela della salumeria italiana. Oggi vanta una solida rappresentatività nel comparto delle produzioni tipiche: raggruppa ben **14 Consorzi**, che tutelano e promuovono **20 specialità DOP e IGP** della salumeria nazionale (delle 38 registrate nel comparto salumi).

I Consorzi di I.S.I.T: Consorzio Cacciatore, Consorzio del Culatello di Zibello, Consorzio del Prosciutto di Modena, Consorzio di Tutela del Prosciutto IGP di Norcia, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio del Prosciutto Toscano, Consorzio Salame Brianza, Consorzio del Salame di Varzi, Consorzio Mortadella Bologna, Consorzio di tutela Bresaola della Valtellina, Consorzio di tutela Salumi di Calabria a DOP, Consorzio Salumi DOP Piacentini, Consorzio tutela Speck Alto Adige, Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena.

Per ulteriori informazioni: Tiziana Formisano - 02 892590.1 - formisano@ivsi.it