



COMUNICATO STAMPA

**IDENTITÀ D'ORIGINE:  
A FICO EATALY WORLD DAL 30 AGOSTO AL 1 SETTEMBRE  
BOLOGNA CAPITALE DELLE DOP E IGP ITALIANE ED EUROPEE**

*Oltre 100 specialità uniche e 40 Consorzi di tutela e produttori dai territori dove nasce il meglio dell'enogastronomia italiana, protagonisti di tre giorni di incontri, rassegna-mercato, degustazioni, laboratori e eventi nel Parco del cibo.  
Nel cuore dell'Emilia-Romagna, la regione con il maggior numero di prodotti certificati*

Il dolce Peperone di Pontecorvo, che trionfa nella cucina ciociara, il Ciauscolo Marchigiano, l'insaccato fresco e morbido da spalmare, la Lenticchia di Castelluccio di Norcia, piccolissima e profumata, lo Zafferano dell'Aquila, portato in zona secondo la leggenda da Ponzio Pilato, e l'Arroz de Valencia, il riso spagnolo consacrato dalla paella. Sarà un concerto di sapori unico, con **oltre 100 specialità DOP e IGP e 40 Consorzi di tutela**, quello in programma **da venerdì 30 agosto a domenica 1 settembre** a FICO Eataly World di Bologna per **"Identità d'origine. Dop e Igp dall'Italia e dall'Europa"**: un incontro internazionale e tre giorni di rassegna-mercato, degustazioni ed eventi sulle specialità DOP e IGP, per conoscere e degustare le eccellenze dell'enogastronomia italiana ed europea. La kermesse è organizzata dal Parco del cibo più grande del mondo con l'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna**, in collaborazione con **Fondazione FICO, Origin Italia** (l'associazione che raggruppa i consorzi agroalimentari italiani), **Fondazione Qualivita** (dal 2002 impegnata nella valorizzazione dei prodotti DOP, IGP e STG).

"Identità d'origine" si tiene nel cuore **dell'Emilia-Romagna**, la regione che con 44 specialità detiene il record mondiale delle certificazioni DOP e IGP di prodotti agroalimentari, come i celebri **Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, Aceto Balsamico Tradizionale** (Reggio Emilia DOP e Modena DOP), **Prosciutto di Parma DOP e Mortadella Bologna IGP**. A FICO si potranno scoprire tante altre golose produzioni che godono della certificazione di qualità, presentate da **oltre 40 Consorzi** che tutelano materie prime e disciplinari di produzione. Tra le prelibatezze che faranno di Bologna, per tre giorni, la capitale delle DOP e IGP italiane ed europee ci saranno ad esempio il **Melone Mantovano IGP, l'Agnello del Centro Italia e quello di Sardegna IGP, l'Aglio di Voghiera e quello Bianco Polesano DOP, la Casciotta d'Urbino DOP, il Limone di Siracusa IGP, la Burrata d'Andria IGP, la Trota e Salmerino del Trentino IGP** e tante altre specialità con la propria "Identità d'origine".

La giornata di **venerdì 30 agosto** si aprirà alle 10 con l'**incontro tecnico internazionale** dedicato ai prodotti agroalimentari certificati, per fare il punto sulle politiche e le strategie commerciali, sull'innovazione, lo sviluppo locale e la sostenibilità delle produzioni a qualità regolamentata nei territori di realizzazione, con esponenti dei consorzi di produzione, delle filiere e delle istituzioni. Subito dopo, prenderanno il via i mini-tour con degustazioni gratuite e il pubblico potrà assistere alla marchiatura di una forma di Grana Padano prodotta nella fabbrica di FICO e alla legatura di una speciale Mortadella Bologna IGP.

**Sabato e domenica** prenderà il via la **rassegna-mercato di prodotti DOP e IGP** italiani, in cui Consorzi e singoli produttori proporranno al pubblico assaggi gratuiti e vendita di prodotti certificati. Una occasione unica per scoprire le centinaia di specialità locali di **oltre 40 consorzi di tutela di prodotti agroalimentari certificati**. Nelle fabbriche di FICO si potrà inoltre assistere dal vivo **alla produzione dimostrativa** di Grana Padano Dop e Mortadella Bologna Igp, mentre i **luoghi di ristoro del Parco** del cibo proporranno menù speciali a base di prodotti DOP e IGP. In programma anche edizioni speciali DOP e IGP del tour di FICO, altri appuntamenti e laboratori (prenotazioni su [www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it))



Con “**I prodotti DOP e IGP si raccontano**”, gli stessi Consorzi racconteranno al pubblico, nel Teatro Arena, le coltivazioni, gli allevamenti, il lavoro e la passione delle persone, il legame tra i prodotti e i territori di provenienza, le tradizioni locali, le ricette di una volta e quelle del futuro legate alla “Identità d’origine”.

**Immagini di alcuni dei prodotti presenti a Identità d’Origine** possono essere scaricati, **citando la fonte** della fotografia indicata nel nome di ciascun file, a questo link:

<https://bit.ly/2PsC7V0>

Bologna, 28 agosto 2019

Ufficio stampa FICO Eataly World:

Claudia Cardilli – [c.cardilli@inc-comunicazione.it](mailto:c.cardilli@inc-comunicazione.it) 328 0604111

Luca Francescangeli – [l.francescangeli@inc-comunicazione.it](mailto:l.francescangeli@inc-comunicazione.it)