

Origin Italia porta le DOP IGP alla Chianti Classico Collection

Le eccellenze agroalimentari italiane presenti all'evento di uno dei vini più famosi al mondo, il Chianti Classico DOP. Dal 15 al 16 febbraio alla Stazione Leopolda di Firenze focus su alcuni prodotti IG

Non solo vino giovedì 15 e venerdì 16 febbraio alla Stazione Leopolda di Firenze dove è tempo di Chianti Classico Collection, l'evento promosso dal Consorzio del Vino Chianti Classico che anche quest'anno ospiterà Origin Italia, l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche che rappresenta oltre il 95% delle Indicazioni Geografiche italiane. La Chianti Classico Collection torna a presentare le nuove annate dei vini del Gallo Nero, con oltre 200 produttori e le nuove Unità Geografiche Aggiuntive (UGA), alla stampa internazionale e nazionale e ai professionisti del settore, con un giorno di apertura al pubblico.

“Un modo per solidificare la collaborazione fra Consorzi di Tutela del vino e del cibo in una ottica di aggregazione, con l'obiettivo di creare sinergie operative di valorizzazione, di promozione e di comunicazione per rafforzare il racconto del patrimonio agroalimentare e vitivinicolo italiano”, spiega il Presidente di Origin Italia, **Cesare Baldrighi**.

Origin Italia sarà presente alla Chianti Classico Collection con alcuni prodotti IG e i loro Consorzi di tutela. Nello specifico saranno presenti il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano DOP, il Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino IGP, il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, il Consorzio di Tutela Oliva da Mensa La Bella della Daunia DOP, il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Presenti anche il Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP, il Consorzio per la Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP, il Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP, il Consorzio per la Tutela del formaggio Gorgonzola DOP e naturalmente il Consorzio Olio Chianti Classico DOP.

Per la giornata di venerdì 16 febbraio Origin Italia, in collaborazione con i rispettivi Consorzi di Tutela, ha organizzato un ciclo di seminari di approfondimento con focus su alcuni prodotti. Nella Sala Cosimo III della Stazione Leopolda, alle ore 12.30 si parte con una guida all'assaggio e alla degustazione della Mozzarella di Bufala Campana DOP. Alle 13 sarà la volta di un altro prodotto caseario d'eccellenza, il Parmigiano Reggiano DOP mentre alle 13.30 spazio per l'Aceto Balsamico di Modena IGP, per chiudere alle 15 con un approfondimento sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. La partecipazione è gratuita, ma con prenotazione attraverso il portale <https://www.eventbrite.it/o/consorzio-vino-chianti-classico-19399568005>

Firenze, 15 febbraio 2024

Ufficio Stampa Origin Italia
Mail comunicazione@origin-italia.it

Origin Italia è l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche che riunisce i Consorzi di Tutela dei prodotti agroalimentari a marchio. Ha il compito di essere soggetto di sintesi delle esigenze collettive dei Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole. Nata nel 2006 come AICIG, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, ad essa aderiscono attualmente 78 realtà consortili delle produzioni DOP IGP e due Associazioni dei Consorzi, Afidop (Associazione formaggi italiani DOP e IGP) e Federdop Oli e rappresenta oltre il 95% delle produzioni italiane a Indicazione Geografica. È associata a livello internazionale alle organizzazioni Origin Mondo e Origin Europa ed è socio fondatore di Fondazione Qualivita.

ORIGIN ITALIA

Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche - Via Venti Settembre, 98/G - 00187 Roma
Mail info@origin-italia.it - PEC direzione@pec.origin-italia.it - Tel. +39 06 4420 2718
CF 94132960488 e P. Iva 05876890483