



Viaggio nei sapori d'Italia

QUALIVITA



Viaggio nei sapori d'Italia

Valtur presenta la novità dell'Estate 2012, in collaborazione con la Fondazione Qualivita: le Settimane Speciali con Mauro Rosati, dedicate all'Enogastronomia. Si tratta di un mini stage articolato in tre giorni, con incontri della durata di circa un'ora, che ha lo scopo - in modo conviviale e rilassato - di introdurre i partecipanti alla scoperta del meglio della produzione agroalimentare e vitivinicola del nostro Paese. Una parte introduttiva spiegherà l'importanza dei prodotti certificati ed evidenzierà il concetto di qualità attraverso esempi e spiegazioni relativi alle eccellenze agroalimentari italiane, mentre una seconda parte guiderà i partecipanti alla scoperta dei veri sapori d'Italia, con l'assaggio di prodotti DOP e IGP del nostro Paese, scelti per l'occasione sia all'interno del panorama nazionale che in quello delle regioni in cui si trovano i Villaggi Magic ed i VClub Valtur, con particolare attenzione alle specialità locali.

Obiettivo degli stage è offrire ai clienti Valtur la possibilità di ricevere, durante la vacanza, qualche nozione teorica e pratica che aiuti, attraverso l'enogastronomia, a conoscere meglio il territorio che circonda i Villaggi ed i Club. Tutte le degustazioni vengono realizzate grazie alla collaborazione dei Consorzi di produzione e tutela dei singoli prodotti.



Mauro Rosati

Segretario Generale della Fondazione Qualivita, giornalista, esperto di food politics, responsabile dell'Osservatorio Socio-Economico Qualivita, autore dell'*Atlante Qualivita FOOD&WINE*, direttore responsabile della rivista scientifica QUALIGEO.EU. Collabora, in qualità di consulente esperto, con diverse testate giornalistiche e programmi televisivi nazionali dedicati al cibo e all'agricoltura, in particolare con la trasmissione di Rai Uno Occhio alla Spesa, dove conduce una rubrica sui prodotti DOP e IGP italiani.

Programma

Il Paese del gusto

Prima Parte

Nella prima giornata di stage verranno affrontate le tematiche principali relative al mondo del food. Con 243 denominazioni di origine e indicazioni geografiche protette, l'Italia guida la classifica europea dell'agroalimentare di qualità. Formaggi, salumi, oli, prodotti ortofrutticoli e da forno, un intero mondo di sapori tutto da scoprire, attraverso la descrizione dei metodi di lavorazione, dei territori e delle tradizioni locali che hanno dato origine ai prodotti stessi.

Seconda parte

Degustazioni e assaggi di vini, prodotti agroalimentari e oli nazionali e locali.

Extravergine, il sapore della storia

Prima Parte

Nella seconda giornata di stage, verranno presentate le principali caratteristiche degli oli extravergine di qualità. L'Italia possiede 43 oli a denominazione di origine e a indicazione geografica protetta. Un filo d'oro che la percorre da nord a sud, con varietà e caratteristiche davvero uniche. Verranno fornite le nozioni base sulla produzione dell'olio e le informazioni peculiari per essere in grado di apprezzarne le qualità, scoprendo i sapori che ogni territorio regala al profumo e al gusto del proprio olio.

Seconda parte

Degustazioni e assaggi di vini, prodotti agroalimentari e oli nazionali e locali.

Dalla vigna al calice

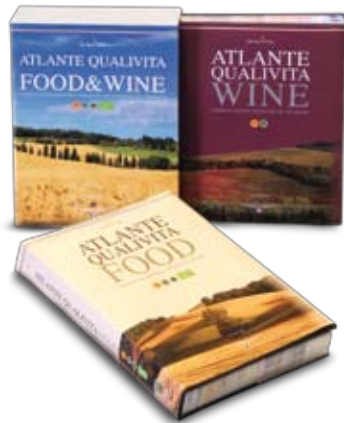
Prima Parte

Dedicata a Bacco la terza giornata di stage. Dopo una breve introduzione sul mondo dei vini, verranno proposte le nozioni base delle tecniche di degustazione, guidando i partecipanti alla scoperta dei sapori, attraverso un semplice educational olfattivo e degustativo.

Seconda parte

Degustazioni e assaggi di vini, prodotti agroalimentari e oli nazionali e locali.

Partner



Si ringraziano per la collaborazione le associazioni:

AICIG
ISIT
FEDERDOP

Si ringraziano per la collaborazione i consorzi dei prodotti:

OIL
Aprutino Pescaresc DOP
Chianigella DOP
Chianti Classico DOP
Collina di Brindisi DOP

Colline Salernitane DOP
Colline Teatine DOP
Dauno DOP
Garda DOP
Laghi Lombardi DOP
Lametia DOP
Monte Etna DOP
Monti Iblei DOP
Penisola Sorrentina DOP
Petruziano Colline Teramane DOP
Riviera Ligure DOP
Sabina DOP
Sardegna DOP
Terra d'Otranto DOP
Terra di Bari DOP

Terra di Siena DOP
Umbria DOP
Val di Mazara DOP
Valli Trapanesi DOP
Veneto DOP

Toscana IGP

FOOD

Asiago DOP
Bresaola Valtellina IGP
Caciocavallo Silano DOP
Canestrato di Moliterno IGP
Capocollo di Calabria DOP
Cappero di Pantelleria IGP
Cioccolato di Modica*
Coppa Piacentina DOP
Cotechino Modena IGP
Culatello di Zibello DOP
Ficodindia dell'Etna DOP
Fiore Sardo DOP
Grana Padano DOP
La Bella della Daunia DOP
Limoncino Interdonato Messina IGP
Mela Alto Adige IGP
Mela Val di Non DOP
Mortadella Bologna IGP
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Pagnotta del Dittaino DOP
Pancetta di Calabria DOP
Pancetta Piacentina DOP
Pane di Altamura DOP

Parmigiano Reggiano DOP
Pecorino Romano DOP
Pecorino Sardo DOP
Pecorino Siciliano DOP
Piacentinu Ennese DOP
Piave DOP
Pistacchio Verde di Bronte DOP
Pomodoro di Pachino IGP
Prosciutto Toscano DOP
Prosciutto di Modena DOP
Prosciutto di S. Daniele DOP
Provolone Valpadana DOP
Salame Brianza DOP
Salame Piacentino DOP
Salame Sant'Angelo IGP
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
Salsiccia di Calabria DOP
Soppressata di Calabria DOP
Spessa delle Giudicarie DOP
Stelvio o Stilsfer DOP
Susina di Dro DOP
Vastedda della Valle del Belice DOP
Zampone Modena IGP

* In fase di certificazione

WINE**

Franciacorta DOCG
Franciacorta DOCG
Friuli Grave DOC
Prosecco Conegliano
Rosio Di Montalcino DOC
Sicilia IGT
Valdobbiadene DOCG