

# Piazza dei prodotti DOP e IGP: la qualità ha un'origine protetta.



## PROGRAMMA

CIBUS 2012  
PADIGLIONE 6, STAND B58

### LUNEDÌ 7 MAGGIO

**Ore 11.00/12.00**

#### Area incontri

#### Esercizi di gusto

Parmigiano Reggiano Dop e Pizza&Oli  
Dop: Chianti Classico Dop, Garda Dop,  
Riviera Ligure Dop, Sabina Dop,  
Val di Mazara Dop

Evento riservato

**Ore 11.30/12.00**

#### Presentazione

#### “Piazza dei prodotti Dop e Igp”

Conduzione: Gioacchino Bonsignore,  
Direttore Tg5 Gusto con la partecipazione  
di Giuseppe Liberatore, Presidente Aicig

**Ore 13.15**

#### Area incontri

Conferenza stampa del  
Ministro delle Politiche  
agricole alimentari e forestali  
Mario Catania

A seguire

#### Area incontri

#### Pranzo ospiti

Parmigiano Reggiano Dop,  
Prosciutto di Parma Dop, Prosciutto  
di San Daniele Dop e Grana Padano Dop

Evento riservato

**Ore 14.40/15.40**

#### Area bar

#### Degustazione

Parmigiano Reggiano Dop,  
Prosciutto di Parma Dop

Evento riservato

**Ore 16.00/17.00**

#### Area incontri

#### Degustazione

Prosciutto di Parma Dop, Aceto Balsamico  
di Modena Igp e Grana Padano Dop

Evento riservato

**Ore 16.00/17.30**

#### Area bar

#### Aperitivo italiano

con Prosecco Doc, Oliva La Bella della  
Daunia Dop, Montasio Dop, Prosciutto  
Amatriciano Igp e Pane di Altamura Dop

Conduzione: Gioacchino Bonsignore,  
Direttore TG5 Gusto

**Ore 17.30/18.30**

#### Area bar

#### Educational Cheese

#### Bar ALMA Caseus

Birra & formaggi Dop



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



# Piazza dei prodotti DOP e IGP: la qualità ha un'origine protetta.



CIBUS 2012  
PADIGLIONE 6, STAND B58

## MARTEDÌ 8 MAGGIO

**Ore 10.00/11.00**

**Area bar**

**Esercizi di gusto**

Parmigiano Reggiano Dop  
e Aceto Balsamico di Modena Igp

Evento riservato

**Ore 10.30/11.45**

**Area incontri**

**Conferenza**

**“Balsamico: azioni e strategie  
per la tutela della  
denominazione”**

Organizzato con il Consorzio Aceto  
Balsamico di Modena Igp, il Consorzio  
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena  
Dop e il Consorzio Aceto Balsamico  
Tradizionale di Reggio Emilia Dop

**Ore 12.00**

**Area incontri**

**Conferenza stampa**

**“Vini nel mondo”**

A seguire

**Pranzo ospiti**

**Ore 12.00/14.30**

**Pizza Napoletana Stg  
Degustazione**

**Ore 13.45/14.45**

**Area incontri**

**Degustazione**

Grana Padano Dop  
e Prosciutto di San Daniele Dop

Evento riservato

**Ore 15.00/16.00**

**Area incontri**

**Conferenza stampa**

**“Oli Dop. Tutti autentici.  
Ciascuno speciale.”**

A seguire

**Degustazione 4 Oli Dop**

(Chianti Classico Dop, Garda Dop, Riviera  
Ligure Dop, Val di Mazara Dop) e Pane di  
Altamura Dop

**Ore 14.00/15.00**

**Area bar**

**Aperitivo italiano**

con Prosecco Doc, Oliva La Bella  
della Daunia Dop, Prosciutto Parma Dop  
e Robiola di Roccaverano Dop

**Ore 15.00/16.00**

**Area bar**

**Esercizi di Gusto**

Prosciutto di San Daniele Dop  
e Grana Padano Dop

Evento riservato

**Ore 16.15/17.15**

**Area incontri**

**Conferenza stampa  
“A tavola con ANSA”**

Presentazione portale dedicato  
all'agroalimentare

**Ore 17.30/18.30**

**Area incontri**

**Degustazione Pizza Napoletana  
Stg e Oli Dop**

Parmigiano Reggiano Dop e 5 Oli Dop  
(Chianti Classico Dop, Garda Dop,  
Riviera Ligure Dop, Sabina Dop,  
Val di Mazara Dop)

Evento riservato

**Ore 17.30/18.30**

**Area bar**

**Educational Cheese  
Bar ALMA Caseus**

Birra & formaggi Dop



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



# Piazza dei prodotti DOP e IGP: la qualità ha un'origine protetta.



CIBUS 2012  
PADIGLIONE 6, STAND B58

## MERCOLEDÌ 9 MAGGIO

**Ore 10.00/11.00**

### Area bar

#### Esercizi di gusto

Grana Padano Dop e  
Prosciutto di San Daniele Dop

Evento riservato

**Ore 10.30/11.30**

### Area incontri

#### Conferenza stampa

“I gastronomi laureati, nuove  
figure professionali per la  
crescita dell’Italian food”

A cura dell’Università degli Studi di Parma

**Ore 11.30/12.30**

### Area bar

#### Degustazione

#### Pizza Napoletana Stg e Oli Dop

(Chianti Classico Dop, Garda Dop,  
Riviera Ligure Dop, Sabina Dop,  
Val di Mazara Dop)

**Ore 12.15/13.30**

### Area incontri

#### “Mozzarella & Tequila: connubio tra le Dop di due Mondi”

Organizzato con il Consorzio di Tutela  
Mozzarella di Bufala Campana Dop  
e Consejo Regulador del Tequila

Evento riservato

**Ore 14.00/15.00**

#### Pizza Napoletana Stg Degustazione

**Ore 14.00/14.50**

### Area incontri

#### Degustazione

Prosciutto di San Daniele Dop, Oliva La  
Bella della Daunia Dop e Aceto Balsamico  
di Modena Igp

Evento riservato

**Ore 15.00/16.00**

### Area bar

#### Esercizio di Gusto

Pizza Napoletana STG e Oli Dop  
(Chianti Classico Dop, Garda Dop,  
Riviera Ligure Dop, Sabina Dop,  
Val di Mazara Dop)

Evento riservato

**Ore 15.00/17.00**

### Sala dei 300 (Padiglione Uffici)

#### Dop e Igp, il valore dell’origine protetta

Interventi di Mipaaf-Ismea, Borsa Merci  
Telematica Italiana, 4 Oli Dop e oriGIn

**Ore 15.00/18.30**

### Area incontri

#### Educational Cheese Bar ALMA Caseus

Sezione professionisti

**Ore 16.00/18.00**

### Area bar

#### Degustazione

Oli Dop (Chianti Classico Dop, Garda  
Dop, Riviera Ligure Dop, Sabina Dop,  
Val di Mazara Dop), Parmigiano Reggiano  
Dop, Prosciutto di Parma Dop e Oliva La  
Bella della Daunia Dop

Evento riservato



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



# Piazza dei prodotti DOP e IGP: la qualità ha un'origine protetta.



CIBUS 2012  
PADIGLIONE 6, STANDB58

## GIOVEDÌ 10 MAGGIO

**Ore 10.00/11.00**

**Area bar**

**Esercizi di gusto**

Pizza Stg & 5 Oli Dop (Chianti Classico Dop, Garda Dop, Riviera Ligure Dop, Sabina Dop, Val di Mazara Dop)

Evento riservato

**Ore 10.00/12.00**

**Area incontri**

**Educational Cheese**

**Bar ALMA Caseus**

Premiazione concorso

**Ore 12.00/14.45**

**Pizza Napoletana Stg**

**Degustazione**

**Ore 14.00/15.00**

**Area incontri**

**Degustazione**

Pizza Stg e 5 Oli Dop (Chianti Classico Dop, Garda Dop, Riviera Ligure Dop, Sabina Dop, Val di Mazara Dop)

Evento riservato

**Ore 18.00/18.30**

**Area bar**

**Educational Cheese**

**Bar ALMA Caseus**

Sezione formaggi



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

