

CON IL CONTRIBUTO DEL



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



CON GLI AUSPICI DELLA



Presidenza della Repubblica

CON IL PATROCINIO DEL



Ministero
dello Sviluppo Economico



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Spoleto



Camera di Commercio
di Perugia



SPONSOR TECNICO



CON LA PARTECIPAZIONE DELLA



CON LA PARTECIPAZIONE DELLE REGIONI



Regione Lazio



Regione Umbria



REGIONE CAMPANIA



REGIONE PUGLIA



Regione Emilia Romagna



REGIONE SICILIA



Regione Veneto

CON LA PARTECIPAZIONE DEI PAESI EUROPEI



AUSTRIA



FRANCIA



GERMANIA



GRAN BRETAGNA



GRECIA



IRLANDA



OLANDA



POLONIA



PORTOGALLO



SVEZIA



SPAGNA

OLIODAY IN COLLABORAZIONE CON



Consorzio Nazionale Olivicoltori

CON LA PARTECIPAZIONE DEL



ORGANIZZATO DA
SAPORI D'ITALIA

SI RINGRAZIA



COORDINAMENTO TECNICO



3^a Manifestazione delle Produzioni Europee Certificate
DOP IGP STG



Le Stelle Europee del Gusto



Tre giorni
di grandi degustazioni
gratuite

14·15·16 settembre 2007

Palazzo Leti Sansi
SPOLETO

Orario di apertura dalle 10.00 alle 19.00
www.stelledelgusto.it



PROGRAMMA

Venerdì 14 settembre

- ore 16.00 **Inaugurazione Palazzo Leti Sansi**
STEFANO BOCO - *Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole Forestali e Alimentari.*
Saluto del sindaco MASSIMO BRUNINI.
Inizio degustazioni gratuite in tutti gli stand.
- ore 20.30 **Cena al ristorante S. Lorenzo - Hotel Clitunno**
Lo Chef **Valentino Marcattili** del San Domenico di Imola, interpreta "I sapori dell'Emilia Romagna".
Cena ad invito

Sabato 15 settembre

- ore 10.00 *Inizio degustazioni gratuite in tutti gli stand.*
- ore 10.30 **Tavola rotonda a Palazzo Leti Sansi**
Le DOP e le IGP Europee, il Marketing. Vendere la qualità.
Partecipano:
On. TIBERIO RABBONI
Assessore dell'Agricoltura della Regione Emilia Romagna
On. SERGIO BERLATO
Vicepresidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo
Prof. ANDREA MARCHINI
Dipartimento di Scienze Economico - estimative e degli alimenti - Università di Perugia
Prof. PHILIPPE AURIER
Docente di Marketing - Università di Montpellier II
JAKUB JASINSKI
Ministero dell'Agricoltura della Polonia
Moderatore: Sandro Vallesi esperto agricolo
- ore 11.30 **Degustazione guidata degli oli DOP ed IGP della Regione Siciliana.**
- ore 17.30 **Degustazione guidata degli oli DOP ed IGP del Sannio.**
- ore 20.30 **Cena al ristorante S. Lorenzo - Hotel Clitunno**
PHILIPPE LARUELLE - *Chef della Jeunes Restaurateurs d'Europe, l'associazione dei giovani cuochi e ristoratori professionisti d'Europa.*
Cena ad invito

Domenica 16 settembre

- ore 10.00 *Inizio degustazioni gratuite in tutti gli stand.*
- ore 10.30 **Tavola Rotonda a Palazzo Leti Sansi**
L'olio extravergine d'oliva: il mercato e la qualità.
Partecipano:
FRANCO OLIVA *Direttore del Settore Promozioni del CIO - Consiglio Oleicolo Internazionale*
PAOLO DE CAROLIS *Presidente CNO - Consorzio Nazionale Olivicoltori*
ELIA FIORILLO *Presidente UNASCO*
ERINO CIPRIANI *Presidente Finoliva Global Service*
- ore 11.30 **Palazzo Leti Sansi - Degustazione gratuita**
Guida all'assaggio del prosciutto iberico a confronto con il prosciutto di Parma, il prosciutto San Daniele, il prosciutto di Carpegna.
- ore 13.00 **Pranzo al ristorante S. Lorenzo - Hotel Clitunno**
"L'olio extravergine di oliva" principe della tavola.
Giovani Chef Europei della JRE realizzeranno piatti innovativi con l'olio extravergine di oliva.
MARCO BISTARELLI *Italia*
ALEXANDER DRESSSEL *Germania*
CHRIS FAASS *Olanda*
ANA ROS *Slovenia*
HISA FRANKO *Slovenia*
Pranzo ad invito
- ore 17.00 **Scuola dell'olio - Mini corso sulle Cultivar d'Europa.**
Partecipazione gratuita
- ore 18.00 **I percorsi del Gusto - Degustazione gratuita**
Guida agli assaggi dei formaggi francesi e delle marmellate della Bretagna.
- ore 19.00 **Giardini dell'Ippocastano - Degustazione gratuita**
Pizza di Genzano, Mozzarella Campana, Mortadella di Bologna, Burrata di Andria, Pane di Altamura.
I Panettieri di Genzano, i Maestri campani della mozzarella, i Maestri della burrata di Puglia offriranno a tutti i presenti il meglio delle loro produzioni.
Proiezione del film "Focaccia Blu" di Nico Girasole.
Presentazione del libro Puglia Regione Cooking.

Questi marchi sono la garanzia.



DOP (Denominazione d'Origine Protetta).

La **DOP** è un marchio di qualità che viene attribuito ai prodotti le cui peculiari caratteristiche dipendono esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende (*clima, caratteristiche ambientali*), sia fattori umani (*tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità*) che, combinate insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile. Per un prodotto **DOP**, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in una area geografica delimitata.



IGP (Indicazione Geografica Protetta).

La **IGP** è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli ed alimentari per i quali la determinata qualità, la reputazione o le caratteristiche organolettiche dipendono dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avvengono in un'area geografica determinata. Per ottenere la **IGP**, quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce **IGP** deve attenersi alle rigide regole stabilite nel disciplinare di produzione.



STG (Specialità Tradizionale Garantita).

La **STG** è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità. Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare è legato alla provenienza o origine geografica; questo aspetto distingue le **STG** dalle **DOP** e dalle **IGP**.