Regione Emilia-Romagna - Padiglione  30 B5-C6

**Le attività dello stand: Dop e Igp, clima e biodiversità, la cooperazione con Ibaraki in Giappone**

Le degustazioni saranno offerte e presentate dai Consorzi di Tutela Dop e Igp e dai produttori che aderiscono ai progetti Slow Food. Inoltre, per sostenere le terre alluvionate, le degustazioni saranno abbinate ai vini della Romagna per la campagna “Io Bevo Romagnolo”, in collaborazione con l’Associazione Tempi di Recupero.

**Giovedì 7 settembre 2023**

10:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aglio di Voghiera Dop, Prosciutto di Modena Dop

11:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop, Prosciutto di Parma Dop, Scalogno di Romagna Igp

12:30    **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna**

Incontriamo i produttori emiliano-romagnoli del presidio degli Olivi secolari: oli prodotti da antichi oliveti di cultivar autoctone.

13:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Aceto balsamico di Modena Igp, Casciotta d’Urbino Dop, Vitellone bianco dell’Appennino centrale Igp

14:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Fungo di Borgotaro Igp, Marrone di Castel del Rio Igp, Patata di Bologna Dop

15:30    **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna**

I grani tradizionali e la filiera del pane. Incontriamo la comunità del Grano Alto dell’appennino tra Bologna e Firenze

**Venerdì 8 settembre 2023**

10:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Fungo di Borgotaro Igp, Marrone di Castel del Rio Igp, Patata di Bologna Dop

11:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop, Prosciutto di Parma Dop, Scalogno di Romagna Igp

12:30    **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna**

Incontriamo i produttori emiliano-romagnoli del presidio degli Olivi secolari: oli prodotti da antichi oliveti di cultivar autoctone.

13:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Aceto balsamico di Modena Igp, Casciotta d’Urbino Dop, Vitellone bianco dell’Appennino centrale Igp

14:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aglio di Voghiera Dop, Prosciutto di Modena Dop

15:30    **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna**

L’importanza delle api e degli insetti impollinatori per la biodiversità: il terroir del miele

**Sabato 9 settembre 2023**

10:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Anguria reggiana Igp

11:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Marrone di Castel del Rio Igp, Casciotta d’Urbino Dop, Scalogno di Romagna Igp

12:30    **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna**

Incontriamo i produttori della rete Slow Food dei castanicoltori portavoce di buone pratiche e processi virtuosi attraverso la diffusione della castanicoltura tradizionale.

13:30    **Conosciamo i prodotti Dop e Igp, nati in Emilia-Romagna**

Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, Aglio di Voghiera Dop, Prosciutto di Modena Dop

14:30    **Il clima nel piatto, Slow Food Emilia-Romagna**

La biodiversità coniugata nella pratica quotidiana: presentazione dell’alleanza dei cuochi Slow Food

**Dop e Igp, un legame indissolubile con il territorio**

Il sistema delle Indicazioni geografiche dell'Ue, con i marchi Dop (Denominazione di origine protetta) e Igp (Indicazione geografica protetta), favorisce l'economia del territorio sostenendo la coesione sociale dell'intera comunità e tutelando l'ambiente grazie al legame di origine. Prodotti che nascono da materie di prima scelta e processi produttivi ben identificati, con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare elevati. La qualità di questi prodotti è legata alla tradizione, alla storia di una cultura, al legame con i territori d’origine.

**Il clima nel piatto: la biodiversità come barriera al cambiamento climatico**

Conosciamo con Slow Food Emilia-Romagna la tutela della biodiversità alimentare e dell’ambiente declinata attraverso i progetti fiore all’occhiello dell’associazione: Presidi, Arca del Gusto, Mercati della Terra, Comunità del cibo, Slow Grain, Slow Bees, Alleanza dei Cuochi

**La cooperazione con la Prefettura di Ibaraki**

Durante Sana, la Regione ospiterà una delegazione della Divisione internazionale per lo sviluppo aziendale della Prefettura di Ibaraki (Giappone), una delle tappe della prossima missione regionale. Un passo importante per favorire la collaborazione tra Regione Emilia-Romagna e Prefettura di Ibaraki, un partenariato che ha radici da diversi anni e che mira a rafforzare le relazioni in settori chiave: Industria 4.0, sviluppo sostenibile e agricoltura, promozione degli scambi e degli investimenti nei settori industriali ad alta tecnologia, nell’industria alimentare, nel turismo e cultura nonché nei servizi.  
La delegazione incontrerà la Direzione generale regionale dell'Agricoltura, assieme ad  ART-ER, Centro ricerca per produzione animali, università di Parma, Centro di ricerca Ri.nova.  
Visiterà anche realtà come Clust-ER agrifood e Fico.