

Patrocinio gratuito di:



Provincia di Rovigo



FEASR



REGIONE del VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



**Diamoci un aglio
...al gusto!**

**23 Settembre 2014
ore 9.30**

**Salone del Grano
Camera Commercio Rovigo
Piazza Garibaldi, 6 - Rovigo**

Segreteria organizzativa:

**Azienda Speciale per i Mercati Ortofrutticoli
di Lusia e Rosolina:**

Stefano Milan: Tel. 0425 426530

e-mail: azienda.mercati@ro.camcom.it

Consorzio Tutela Aglio Bianco Polesano DOP:

Tovo Massimo: Cell. 328 9137733

studioverde.it



Veneto
Tra la terra e il cielo
www.veneto.it



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il veneto 2007-2013, Asse IV Leader.
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio tutela Aglio Bianco Polesano DOP
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario

Presentazione

Con l'istituzione dei marchi DOP, IGP, l'Unione ha inteso tutelare le produzioni tipiche di qualità, specifiche dei diversi territori. Ciò ha garantito la protezione di due categorie principali di interessi: 1) quella dei produttori, attraverso l'uso esclusivo della denominazione e il contestuale diritto di vietare e perseguire qualunque forma di utilizzo indebito del marchio da parte di soggetti non legittimati; 2) quella dei consumatori, sempre più interessati a conoscere e fruire dei valori materiali e immateriali che accompagnano il prodotto. Anche i produttori del Polesine, fin da subito, hanno apprezzato e avuto fiducia in tali strumenti. Di questo sono convinti tutti quei produttori che hanno aderito alle DOP e IGP del Polesine, certi che solo in questo modo ed in un contesto di filiera, si potrà garantire il consumatore e promuovere i valori qualitativi intrinseci in tali prodotti e lo stretto legame con il territorio di origine. Uno di questi riguarda la tradizione culinaria, molto ricca in Polesine, caratterizzata anche da piatti "Poveri" oggi rivalutati e rivisitati. Con l'appuntamento odierno, partendo da un'analisi qualitativa e organolettica dell'Aglio Bianco Polesano DOP, si vuole far conoscere al mondo enogastronomico questo prodotto e le sue possibilità di utilizzo.

Il Presidente del Consorzio di Tutela
Aglio Bianco Polesano DOP
Massimo Tovo



Programma

Coordina i lavori: **Sergio G. Grasso** - *Antropologo Alimentare*

ore 9.30 - Registrazione dei partecipanti e saluti Autorità e Associazioni di categoria

Ore 10.00 - **"In dett'aglio!"**
Sergio G. Grasso
Antropologo Alimentare

Ore 10.15 - **"L' Aglio Bianco Polesano DOP"**
Massimo Tovo
Presidente Consorzio Tutela

Ore 10.30 - **"Caratterizzazione Aglio Bianco Polesano DOP- primi risultati"**
Paolo Sambo
Dipartimento di Agronomia Animali e Alimenti Facoltà Agraria - Padova

Ore 10.45 - **"Aglio e dieta mediterranea"**
Sandra Bassini
Dipartimento Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Ulss 18 - Rovigo

Ore 11.00 - **"Ricette con prodotti DOP e IGP del Polesine e Dieta Mediterranea"**
Romano Veronese
Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero "G. Cipriani" Adria.

Ore 11.15 - **"Il Progetto APP4INNO"**
Silvia Bergoglio
Settore politiche comunitarie e partenariati Consorzio per lo Sviluppo del Polesine.

Ore 11.30 - **"Aglio, interpretazioni culinarie, ieri, oggi e domani"**
Marco Valletta
Docente Istituto Alberghiero Maffioli "Castelfranco Veneto"

Ore 11.45 - **"I Finger Food di Gianluca Tomasi"**
Gianluca Tomasi Chef
Nazionale Italiana Cuochi 2001-2012

Al termine verrà offerto ai partecipanti un buffet a base di Finger Food realizzati con aglio bianco polesano DOP e altri prodotti DOP e IGP del Polesine.