



Allegato B

PROGRAMMA DI INFORMAZIONE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP IGP DOC E DOCG DEL LAZIO misura 3.2 del PSR LAZIO 2014-2020

In linea con la misura del PSR **tutte le azioni** che il consorzio BIO ROMA stà organizzando **sono aperte a tutti gli operatori del biologico** che vorranno aderire.

Durante tutti i seguenti eventi saranno distribuiti i materiali informativi e saranno presentate le aziende produttrici agli operatori del settore. I risultati dell' iniziativa serviranno per :

1. la redazione della carta degli oli bio e dop del Lazio
2. la redazione della carta dei vini del Lazio
3. la redazione della carta dei salumi e dei formaggi BIO del Lazio
4. selezionare i prodotti da proporre alla GDO e negozi specializzati
5. selezionare i prodotti da inserire nel sito di ecommerce
6. selezionare un menù BioRoma da promuovere presso i ristoranti

Le prime 5 iniziative si svolgeranno tra sabato 16 novembre e il 23 febbraio 2020:

1 OLI BIO & DOP – 16 NOVEMBRE e nuova data da definire

presso la Città dell'Altra Economia nell'ex mattatoio del Testaccio
all'interno del punto vendita Spazio Bio Roma

Iniziativa aperta a tutti i produttori di olio BIO&DOP del Lazio di selezione dei migliori OLI BIO, con una classifica separata per le 4 dop del Lazio:

Olio extravergine di oliva Canino

Olio extravergine di oliva Colline Pontine

Olio extravergine di oliva Sabina

Olio extravergine di oliva Tuscia

Tramite appositi esperti dell' UMAO saranno realizzati i pannel test e saranno realizzate **6 classifiche**: una per ciascuno dei 4 olii DOP del Lazio, una per gli oli monovarietali BIO, e uno per l' olio BIO extravergine di oliva.

2 VINI BIO & DOC 22 e 23 febbraio

presso la Città dell'Altra Economia nell'ex mattatoio del Testaccio
all'interno del punto vendita Spazio Bio Roma



REGIONE
LAZIO



Iniziativa aperta a tutti i produttori di VINO BIO e DOC DOCG e IGT del Lazio per selezionare i migliori VINI biologici del Lazio.

I Vini biologici che potranno partecipare dovranno avere una delle seguenti certificazioni:

VINI IGT REGIONE LAZIO: Vino Anagni, Vino Civitella d'Agliano, Vino Colli Cimini, Vino Costa Etrusco Romana, Vino Frusinate o del Frusinate, Vino Lazio

VINI DOC REGIONE LAZIO: Vino Aleatico di Gradoli, Vino Aprilia, Vino Atina, Vino Bianco Capena, Vino Castelli Romani, Vino Cerveteri, Vino Cesanese di Affile o Affile, Vino Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano, Vino Circeo, Vino Colli Albani, Vino Colli della Sabina, Vino Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia, Vino Colli Lanuvini, Vino Cori, Vino Est!Est!Est!!! di Montefiascone, Vino Frascati, Vino Genazzano, Vino Marino, Vino Montecompatri Colonna o Montecompatri o Colonna, Vino Nettuno, Vino Orvieto, Vino Roma, Vino Tarquinia, Vino Terracina o Moscato di Terracina, Vino Velletri, Vino Vignanello, Vino Zagarolo.

VINI DOCG REGIONE LAZIO: Vino Cannellino di Frascati DOCG, Vino Cesanese del Piglio o Piglio DOCG, Vino Frascati Superiore DOCG.

Oppure partecipare per la sezione Monovarietali

Tramite appositi esperti saranno realizzati i test e saranno realizzate **4 classifiche**: per i vini IGT per i vini DOC, per i vini DOCG e per i vini mono varietali BIO ciascuna divisa in tre sezioni: una per i vini bianchi, una per i vini rossi e una per i vini spumanti

3 I FORMAGGI E I SALUMI BIO DEL LAZIO 30 novembre presso il Liceo Morgagni a via Fonteiana a Roma

iniziativa aperta a tutti i produttori BIO di formaggi e salumi del Lazio per la loro selezione e inserimento nella carta dei formaggi e salumi BIO del Lazio. Potranno partecipare i produttori biologici di formaggi certificati BIO che trasformano il latte: bovino ovino caprino bufalino i produttori



REGIONE
LAZIO



biologici di salumi, insaccati e prodotti a base di carne suina e bovina saranno selezionati con classifiche separate i produttori bio che producono i seguenti prodotti DOP e IGP:

DOP Mozzarella di bufala Campana
Pecorino di Picinisco
Pecorino Romano
Pecorino Toscano
Ricotta di bufala Campana
Ricotta Romana
Salamini italiani alla cacciatora

IGP Mortadella Bologna
IGP Porchetta di Ariccia
IGP Prosciutto Amatriciano

Tramite appositi esperti saranno realizzati i test e saranno realizzate più classifiche per i migliori formaggi di latte vaccino per i migliori formaggi pecorini per i migliori formaggi caprini per i migliori formaggi di bufala per i migliori salumi

4 IL BIO AD AMATRICE ED ACCUMOLI Sabato 30 novembre presso il Liceo Morgagni a via Fonteiana a Roma

Iniziativa di promozione per i produttori bio nell'area reatina di Accumoli e Amatrice che rappresentano un'importante realtà imprenditoriale nella nostra Regione, che si trovano ancora ad affrontare le difficoltà del dopo terremoto.

Saranno svolte azioni dimostrative in cui i produttori con il supporto dei cuochi della Rete Roma XII per Accumoli e Amatrice di cui siamo soci proporranno ai consumatori dei piatti della tradizione amatriciana e saranno presentati i cesti di Natale con i prodotti di tutte le aziende di quel territorio.

5 IL BIOLOGICO A TAVOLA - 14 e 15 dicembre

Eventi presso gli agriturismi biologici del Lazio e i ristoranti bio che aderiranno all'iniziativa.



REGIONE
LAZIO



Sarà organizzato un evento presso tutti gli agriturismi biologici delle nostre aziende associate con la possibilità di allargare la partecipazione anche ad altri agriturismi presso aziende biologiche certificate del Lazio e ai ristoranti bio del Lazio che potranno aderire all' evento. I consumatori potranno apprendere come si realizzano le diverse ricette proposte dai singoli cuochi partecipanti e degustare i menù che si dovranno rifare alla tradizione enogastronomica del Lazio realizzati esclusivamente con i prodotti biologici e con i prodotti DOP IGP DOC DOCG e IGT. Ogni consumatore potrà votare il suo agriturismo BIO e il suo ristorante BIO preferito e la migliore ricetta e il miglior vino che ha assaggiato su una apposita sezione del sito **www.consorzioBIOROMA.it**

Durante gli eventi sarà distribuito il materiale informativo sui prodotti BIO DOP IGP DOC DOCG e IGT e saranno svolti degli interventi da parte dei cuochi e dei sommelier che illustreranno le ricette e i prodotti in degustazione.

Saranno premiati con un apposito diploma durante il work shop con i ristoratori: gli agriturismi, i ristoranti, le ricette, il cuoco che le ha realizzate e i produttore del vino che risulteranno i più votati e sarà realizzato **un menù BioRoma** che sarà promosso presso i ristoratori

6 WORK SHOP INCONTRO con i RISTORATORI - data da definire presso l'agenzia DIRE

Verso la ristorazione Bio Roma attuerà una campagna promozionale articolata in azioni di promozione per i prodotti biologici e per singoli prodotti DOP, IGP DOC, DOCG e IGT. La promozione si attuerà attraverso l'organizzazione di tre manifestazioni dimostrative in cui si mostreranno ad una platea di testimoni privilegiati del mondo della ristorazione, le modalità e le tecniche di produzione primaria di determinati prodotti e la preparazione di piatti secondo ricette della tradizione culinaria laziale. Le prime due iniziative saranno organizzate una a Roma e una all' interno del nuovo BIODISTRETTO della Val Comino, la terza iniziativa sarà rivolta ai ristoranti italiani presenti all' estero.



REGIONE
LAZIO



Negli ultimi 2 eventi saranno presentati degli strumenti promozionali appositamente studiati verso il modo degli HORECA che sono:

CARTA dei vini BIO, CARTA degli oli BIO e DOP, CARTA dei formaggi e dei salumi BIO. Menù BIO ROMA.

Si punterà ad inserire nei ristoranti coinvolti almeno 20 nuove referenze bio prima non presenti ed in particolare si cercherà di inserire:

I. Confezioni di oliere con i seguenti 4 oli DOP e BIO da lasciare a libero servizio dei consumatori. Tali confezioni saranno servite insieme ad un depliant sulle caratteristiche dei 4 oli DOP e dell'olio Bio: Carta degli oli BIO e DOP del Lazio

II. Una carta dei vini biologici del Lazio con almeno 6 vini IGT DOC e DOCG che descriva le loro caratteristiche

III. Un tagliere di formaggi e salumi biologici del Lazio con almeno 6 referenze con la carta dei formaggi e salumi BIO del Lazio

IV. Inserimento di un menù BIO ROMA con piatti preparati esclusivamente con prodotti Bio di Roma e del Lazio e con piatti a base di nostri prodotti BIO e DOP o BIO e IGP. Saranno suggerite ai ristoratori le ricette che avranno vinto le selezioni previste per la carne, per l'ortofrutta e la pasta e il concorso per gli agriturismi e ristoranti bio.

Le aziende interessate potranno aderire inviando per email al seguente indirizzo di posta elettronica: bioroma2005@gmail.com la loro scheda di partecipazione debitamente riempite e firmata che troverete allegata alla presente lettera di invito.

Per informazioni contattare il numero 0659873503