Aglio bianco polesano DOP: perché la qualità vale

webmail-1-0733efd5

L’Aglio bianco polesano DOP ha tutto ciò che si può chiedere agli spicchi che accompagnano tante ricette: ha un aroma intenso, ma non troppo pungente, ha un profumo delicato, e la sua elevata conservabilità non ha paragoni con altri agli sul mercato. La presenza di questa coltura nella rotazione aziendale è documentata in Polesine già nel XVI secolo e il fatto che la coltura dell’aglio si sia radicata sul territorio nel tempo, dimostra che la combinazione del fattore pedo-climatico dell’area e del fattore umano è risultata elemento fondamentale per l’affermazione del prodotto.

Gli agli sono tutti uguali? Chi lo pensa non ha mai provato la differenza. Una differenza che dipende da tanti fattori diversi, da una complessa rete di condizioni, tecniche, metodi.

Aglio-bianco-polesano-Dop-400x300L’incontro organizzato nell’ambito di Macfrut vuole essere l’occasione per fare il punto sugli interventi a sostegno del consumo dei prodotti a marchio e della loro affermazione sui mercati, a tutela del consumatore.

Interverranno tra gli altri: Carlo Nicoletto (DAFNE, Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente – Università degli Studi di Padova) e Massimo Tovo, Presidente del Consorzio di tutela dell'Aglio bianco polesano DOP.

Un’occasione per scoprire le proprietà e le caratteristiche uniche di un prodotto italiano di qualità che si sta impegnando con forza per emergere sul mercato nazionale e non solo. Al termine, degustazione di preparazioni gastronomiche che hanno come protagonista l’Aglio bianco polesano DOP.

Appuntamento dunque a giovedì 15 settembre alle ore 11.30 presso Macfrut - Rimini Expo Centre - Area Meeting B5.

www.agliodop.it