

IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ



**Sugli scaffali
dei supermercati
troviamo tanti prodotti.
Cosa
li differenzia?**

**La qualità
degli ingredienti,
l'attenzione
alla produzione,
la provenienza.**





**L'ambiente
geografico
è importantissimo
per la qualità
di un prodotto.
Ogni zona d'Italia
ha prodotti tipici.**



Questo dipende: dal clima

se c'è il sole, piove
o se fa caldo o freddo.



IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ

**E dagli uomini
che lavorano le materie prime
e le trasformano in prodotti.**



CON IL CONTRIBUTO
DEL M.I.P.A.A.F.
AI SENSI DEL D.M. 58615
DEL 26 LUGLIO 2016



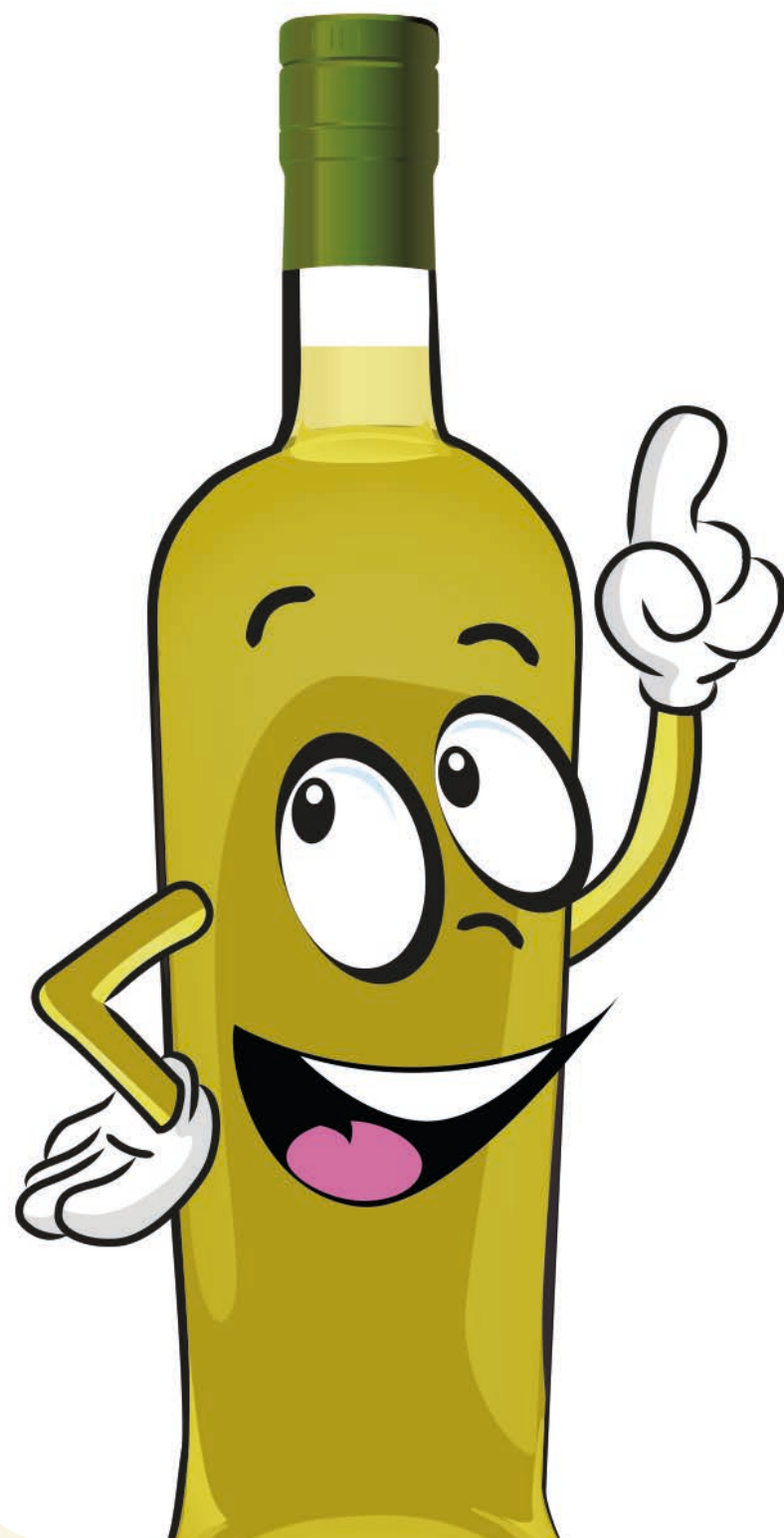
L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



MiUR

5



**Un esempio:
l'olio dei nostri territori
ha un sapore diverso
da quello di altre zone
d'Italia.**



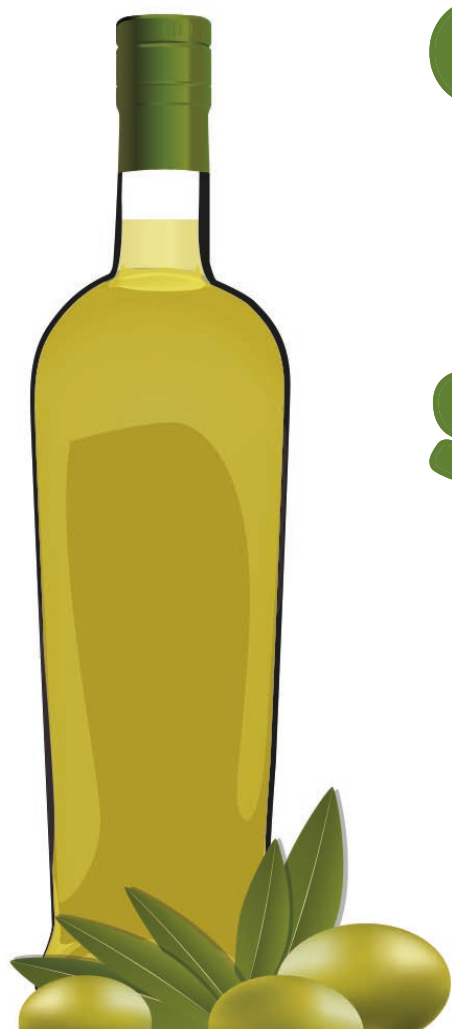


**Perché le olive
crescono
in un territorio
con un clima
e un paesaggio
diversi da quello
di altre zone d'Italia.**

**I prodotti che provengono
da zone diverse e che hanno
caratteristiche uniche**

**colore
odore
sapore**

**sono chiamati
D.O.P.**



COSA SIGNIFICA D.O.P.?

D.O.P.

DENOMINAZIONE
ORIGINE
PROTETTA



È come un voto in pagella.

Viene assegnato dalla Comunità Europea ai prodotti con determinate caratteristiche:

- **Origine**
- **Provenienza delle materie prime**
- **Localizzazione geografica**
- **Territorialità del processo produttivo.**

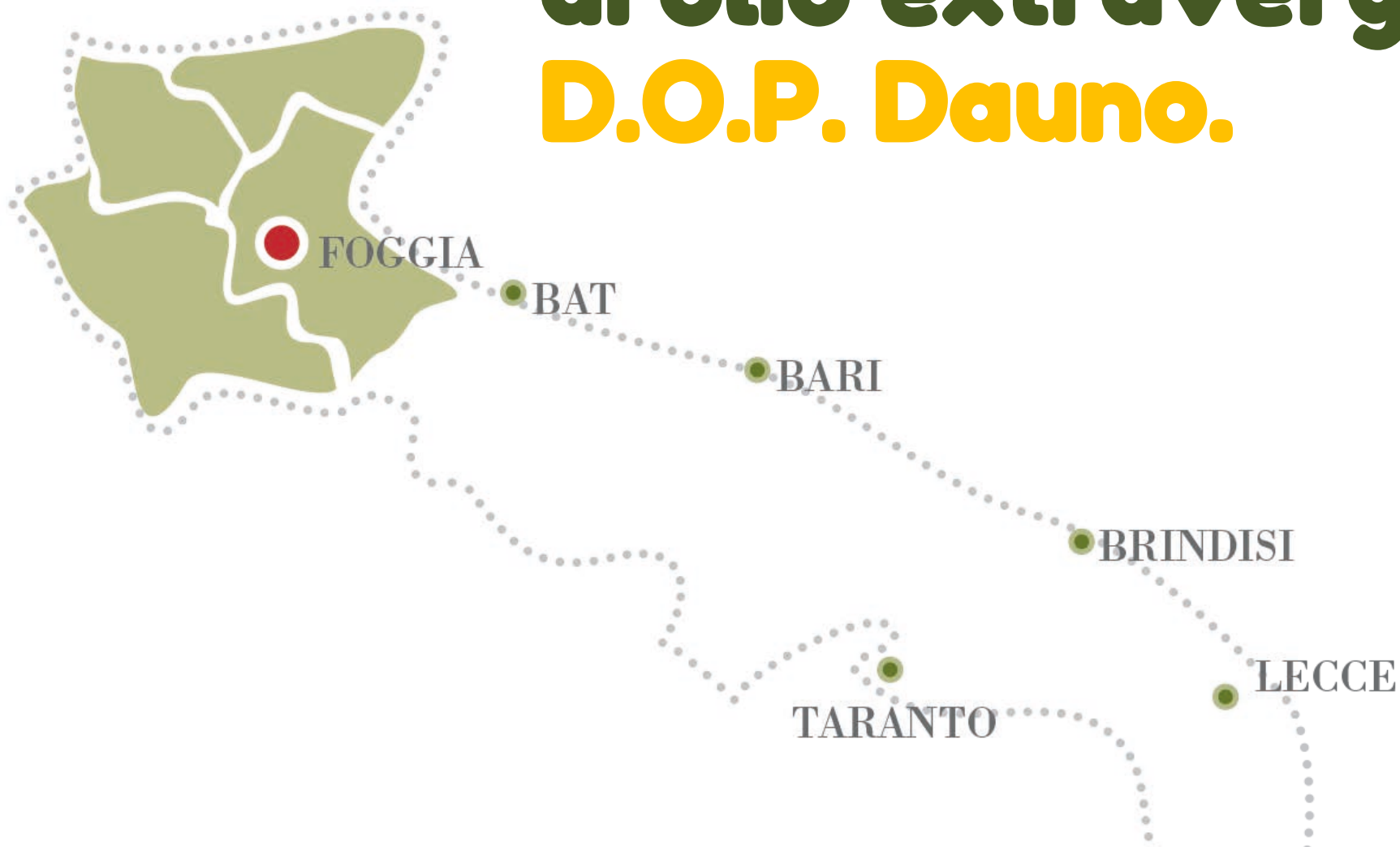


**Tra i prodotti D.O.P.
abbiamo:**

**l'olio extravergine
d'oliva D.O.P. Dauno
e l'olio extravergine
d'oliva D.O.P. Terra
di Bari.**

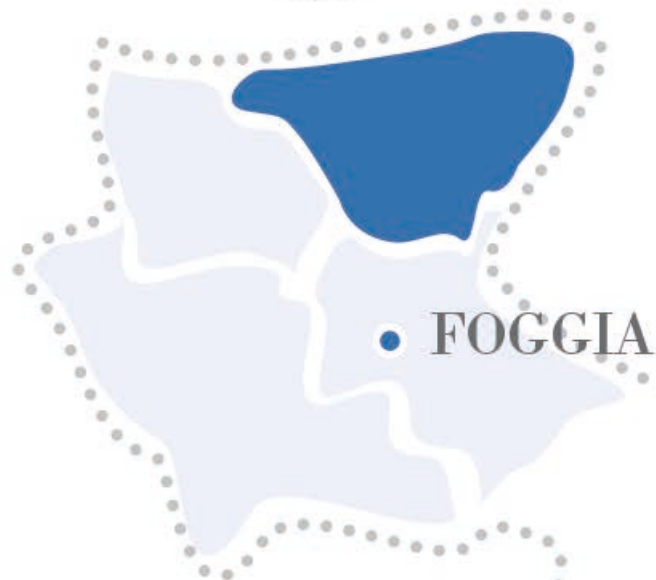


Nella provincia di Foggia esistono diversi tipi di olio extravergine d'oliva **D.O.P. Dauno.**





IMPARANDOP
A SCUOLA DI QUALITÀ



Olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno Gargano:

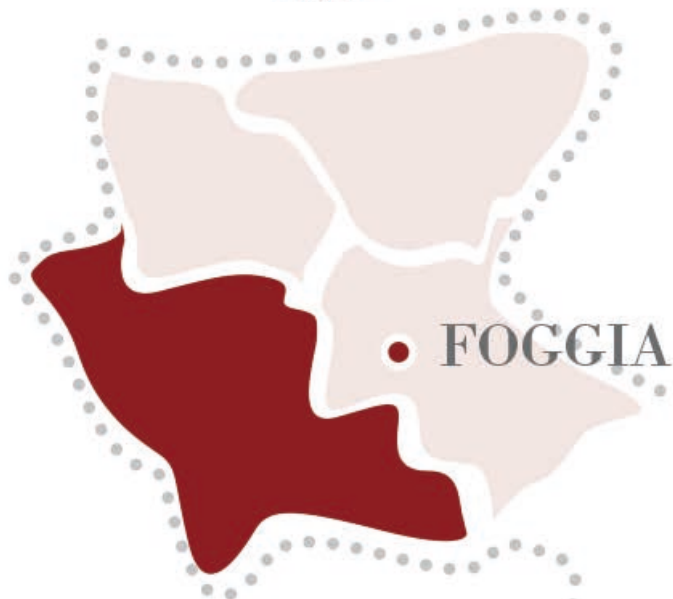
**quest'olio si ottiene
prevalentemente
dalla pianta
ogliarola garganica.**

**Si abbina molto bene
con pesce e verdure!**



IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ



Olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno Subappennino:

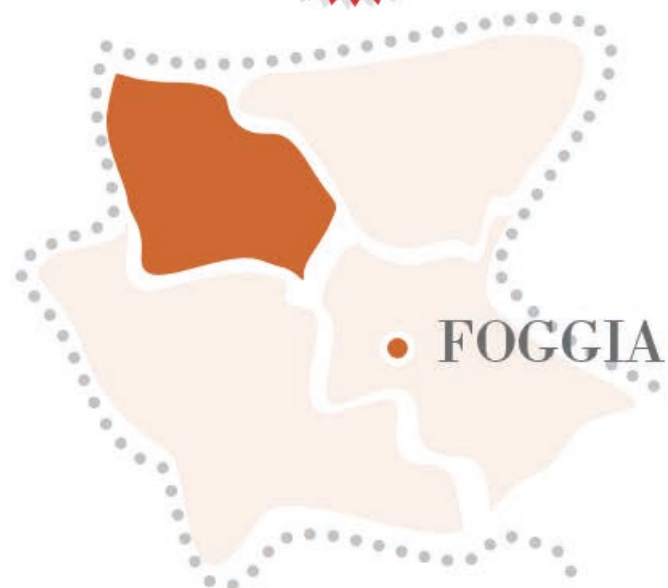
**grazie al clima
della zona,
si produce un olio
dal sapore fruttato.**

**La mamma
lo può usare con i dolci.**



IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ



• FOGGIA

Olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno **Alto Tavoliere:**

**ha un gusto
un po' dolce
e un po' amaro.**

**È buonissimo
sulle insalate!**



Olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno **Basso Tavoliere:**

qui si ottiene
un olio dal sapore
amaro e piccante.

**La mamma lo può usare
sulle zuppe e sulla carne.**

IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ



**Questo è
l'olio extravergine
d'oliva
D.O.P. Dauno.**

CON IL CONTRIBUTO
DEL M.I.P.A.A.F.
AI SENSI DEL D.M. 58615
DEL 26 LUGLIO 2016



L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



M I U R

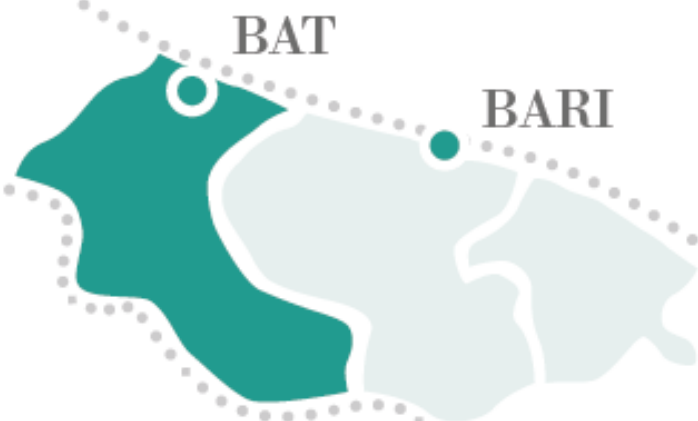
17

Nella provincia di Bari esistono diversi tipi di olio extravergine d'oliva **D.O.P. Terra di Bari.**





IMPARANDOP
A SCUOLA DI QUALITÀ



Olio extravergine d'oliva D.O.P. Terra di Bari Castel del Monte:

**dal gusto
amaro e piccante,
adatto a piatti robusti.**

**È ottimo sulle zuppe
e sulle carni.**



IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ

Olio extravergine d'oliva D.O.P. Terra di Bari Bitonto:

un olio leggero,
amaro e piccante.

**Buonissimo sulle insalate di
mare e le verdure grigliate.**



IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ

BAT

BARI

Olio extravergine d'oliva D.O.P. Terra di Bari Murgia dei trulli e delle grotte:

**leggero sentore
di amaro e piccante,
con note
di mandorle fresche.**

**Si usa su minestrone,
pesce e crostacei bolliti.**

IMPARANDOP

A SCUOLA DI QUALITÀ



**Questo è
l'olio extravergine
d'oliva D.O.P.
Terra di Bari.**

CON IL CONTRIBUTO
DEL M.I.P.A.A.F.
AI SENSI DEL D.M. 58615
DEL 26 LUGLIO 2016



L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Dauno

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



MiUR

22

**Le aziende che producono
l'olio extravergine d'oliva
D.O.P. Dauno hanno formato
Il Consorzio Daunia Verde**



**Le aziende che producono
l'olio extravergine d'oliva
D.O.P. Terra di Bari hanno formato
Il Consorzio Terra di Bari**





**Queste aziende
si impegnano
a produrre l'olio
rispettando
le regole
dei rispettivi
disciplinari
di produzione.**

**Scegliere
l'olio extravergine d'oliva
D.O.P. Dauno
e l'olio extravergine d'oliva
D.O.P. Terra di Bari,
significa scegliere
prodotti che hanno
storia e gusto unici.**

