

## PRESENTATO A ROMA “L’ATLANTE QUALIVITA FOOD, WINE & SPIRITS 2020”

ROMA\ aise\ - È stato presentato ieri a Roma l’Atlante Qualivita Food, Wine & Spirits 2020: 860 schede prodotte per valorizzare l’eredità culturale di tutti i prodotti italiani certificati UE e lanciare una nuova immagine dell’Italia e delle sue eccellenze enogastronomiche nel contesto internazionale. “L’Atlante Qualivita raccoglie e valorizza l’eredità culturale di tutti i prodotti italiani a Indicazione Geografica e rappresenta un punto di riferimento per la conoscenza delle produzioni tipiche di eccellenza, oltre che un ottimo viatico per tenere alta l’attenzione sul posizionamento delle DOP e delle IGP come valore culturale del nostro Paese. Il fatto che quest’anno per la prima volta sia edito dall’Istituto dell’Enciclopedia Italiana Treccani non fa che confermarne il prestigio e l’autorevolezza; sarà più che mai un’occasione per lanciare le tipicità enogastronomiche italiane nel contesto internazionale”. Questo il messaggio che Cesare Baldrighi, Presidente di OriGIn Italia, ha voluto lanciare ieri in occasione della presentazione dell’Atlante Qualivita Food, Wine & Spirits 2020, tenutasi ieri all’Hotel Quirinale a Roma, sottolineando come i Consorzi di Tutela siano lo strumento che gestisce questo patrimonio produttivo di tradizione, valore, cultura delle diverse zone geografiche d’origine italiane. Realtà dinamiche che si confrontano col mercato, i prodotti DOP ed IGP sono identificati da nomi geografici e dunque rappresentano un interesse collettivo che accomuna i produttori, i consumatori ed in generale tutti i cittadini. L’Unione Europea riconosce e tutela queste produzioni nel contesto della politica di qualità e le promuove negli accordi commerciali di libero scambio per la portata del valore che rappresentano. In un contesto di mercato aperto, DOP ed IGP non debbono essere prese ad ostaggio per contrasti commerciali, come con l’imposizione dei dazi USA all’importazione. Inoltre la normativa UE ed anche nazionale deve evolvere per semplificarne la gestione del sistema, riducendo i tempi di modifica dei disciplinari attraverso una maggiore responsabilizzazione degli Stati Membri UE e dando nuovo impulso ai Consorzi di Tutela affinché abbiano le possibilità e gli strumenti per gestire DOP ed IGP nell’interesse generale di questo patrimonio collettivo. Oltre a Cesare Baldrighi, al talk show che ha accompagnato la presentazione sono altresì intervenuti Paolo De Castro, Coordinatore S&D ComAgri del Parlamento europeo, Cesare Mazzetti, Presidente Fondazione Qualivita, Riccardo Ricci, Curbastro Presidente Federdoc, Massimo Bray, Direttore Generale Istituto della Enciclopedia Italiana, e Mauro Rosati, Direttore Fondazione Qualivita. Ciascuno di essi è intervenuto per la parte di propria competenza in tema di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari Made in Italy; tuttavia di particolare incisività è stato l’intervento a conclusione della presentazione tenuto dalla Sen. Teresa Bellanova Ministra delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, la quale ha sottolineato come “l’edizione 2020 dell’Atlante Qualivita rappresenti un momento di grande importanza per l’universo delle produzioni a denominazione. Nel corso degli anni abbiamo assistito infatti con soddisfazione alla crescita significativa di un settore che possiamo definire a tutti gli effetti il fiore all’occhiello del patrimonio agroalimentare italiano. Legame col territorio, tradizione e innovazione, memoria, saper fare tramandato nel tempo e difeso dai nostri imprenditori sono gli elementi alla base del successo del made in Italy nel mondo, che dobbiamo continuare a tutelare e promuovere con sempre maggiore convinzione e determinazione.” La decima edizione della pubblicazione, realizzata dalla Fondazione Qualivita in collaborazione con OriGIn Italia e Federdoc ed edita a cura dell’Istituto dell’Enciclopedia Italiana Treccani, raccoglie e valorizza l’eredità culturale di tutti i prodotti italiani certificati UE con la DOP, l’IGP e l’STG, nonché delle bevande spiritose nazionali ad Indicazione Geografica, in 860 schede prodotte, aggiornate alle ultime modifiche relative ai disciplinari di produzione. Nelle tre sezioni in cui è suddiviso il volume, dedicate rispettivamente ai prodotti agroalimentari (299 schede), ai prodotti vitivinicoli (526 schede) e alle bevande spiritose (35 schede realizzate in collaborazione con Assodistil), vengono dettagliatamente descritte ognuna delle eccellenze italiane tutelate come Indicazione Geografica. Attraverso informazioni su metodo di lavorazione, storia, normative, caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei prodotti stessi: un rinnovato strumento di conoscenza destinato agli italiani, da sempre predisposti ad essere consumatori consapevoli e attenti ai concetti di autenticità ed origine. L’opera rappresenta l’elemento centrale di Treccani Gusto, il progetto editoriale Treccani-Qualivita nato dall’obiettivo di lanciare una nuova immagine dell’Italia e delle sue eccellenze enogastronomiche nel contesto internazionale, definendo i confini del secolare patrimonio culturale dei suoi prodotti tipici. Il Segretario generale di Origin Leo Bertozzi, a conclusione dell’evento ha commentato: “Il sistema dei Consorzi di tutela riunito nell’Associazione Origin Italia, deve continuare ad operare in modo sempre più coeso e condiviso perché gli interessi che portano avanti sono propri della collettività: tanto quella dei produttori, quanto quella dei consumatori. Questi passaggi delicati nel confronto con altre mentalità ed interessi che certamente abitano la dialettica comunitaria, devono spingerci a rafforzare sempre più il ruolo istituzionale e di rappresentanza degli interessi nazionali che i Consorzi da sempre assumono. In questo, non potrà mancare una forte sinergia con gli altri attori istituzionali”. (aise)