

[Comunicato Stampa 07.11.2023]

Fondazione Qualivita e Treccani rinnovano la partnership culturale

Presentato l'Atlante Qualivita 2024 - Treccani: Enciclopedia dell'agroalimentare italiano di qualità

Nella dodicesima edizione dell'opera oltre 540 aggiornamenti, 11 nuovi prodotti e un'introduzione ragionata sulle nuove sfide con commenti realizzati da firme autorevoli

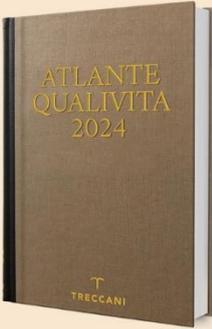


*Presentato nella cornice del Borgo Solomeo, luogo simbolo della qualità made in Italy, l'Atlante Qualivita 2024 - edizione Treccani, l'unica opera che riunisce in un solo volume i prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani DOP, IGP, STG e le bevande spiritose a Indicazione Geografica. La presentazione dell'opera è stata arricchita dalla tavola rotonda "La cultura del made in Italy" con il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste **Francesco Lollobrigida**, l'imprenditore **Brunello Cucinelli**, l'Europarlamentare e Presidente del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita **Paolo De Castro**, il Direttore Generale di Treccani **Massimo Bray**, il Vicepresidente di Origin Italia **Riccardo Deserti**, l'Amministratore Delegato di IPZS **Francesco Soro**, preceduti dal Presidente di Fondazione Qualivita **Cesare Mazzetti** e dal Direttore **Mauro Rosati**.*

*Tema centrale dell'incontro quello legato agli aspetti culturali su cui puntare per consolidare il made in Italy in una chiave etica ed evolutiva. Tra gli interventi quello del Ministro **Francesco Lollobrigida**, che ha sottolineato come la difesa delle denominazioni dei prodotti italiani, che descrivono un sistema sicuro, rispettoso dell'ambiente e del lavoro che nasce da millenni di ricerca, sia un passaggio fondamentale per il futuro del settore. Dei valori del lavoro ha parlato il padrone di casa, **Brunello Cucinelli**. "Dobbiamo investire nella sostenibilità morale, le manifatture sono il valore aggiunto delle produzioni italiane quindi dobbiamo imparare a valorizzarle affinché le generazioni future siano orgogliose del proprio lavoro".*

La nuova edizione del volume arriva proprio in occasione del via libera al **nuovo testo unico europeo sulle produzioni di qualità** che molti elementi ha ripreso dal **modello italiano delle filiere e dei Consorzi di tutela DOP IGP** raccontato nell'opera. Nell'Atlante Qualivita trova spazio infatti una visione del settore agroalimentare in grado di unificare i comparti del cibo, del vino e delle bevande spiritose come un **modello di tutela e sviluppo dei territori e del made in Italy** di eccellenza.

Nell'edizione 2024 sono oltre **540 gli aggiornamenti** che arricchiscono il racconto: **11 nuovi prodotti** a Indicazione Geografica, 108 modifiche dei disciplinari, immagini e cartografie originali; **per la prima volta un'introduzione ragionata** con editoriali sul "Made in Italy" che portano la firma di **Brunello Cucinelli, Riccardo Cotarella, Enrico Bartolini, Luca Mercalli, Sara Simeoni, Paolo De Castro** e **Mauro Rosati** oltre ad approfondimenti sui temi attuali del settore come qualità, certificazione, trend dei comparti cibo, vino e bevande spiritose, biodiversità, cultura, Dop economy.



ATLANTE QUALIVITA 2024  

887	3	11	540	108	1.600
SCHEDE PRODOTTO EDIZIONE 2024	SEZIONI CIBO VINO E SPIRITS	NUOVI PRODOTTI EDIZIONE 2024	SCHEDE AGGIORNATE EDIZIONE 2024	MODIFICHE DISCIPLINARI DI PRODUZIONE	IMMAGINI PRODOTTI E TERRITORI

NUOVI PRODOTTI EDIZIONE 2024
CIBO: Olio Campania IGP; Castagna di Roccamonfina IGP; Cedro di Santa Maria del Cedro DOP; Sebasdas di Sardegna IGP; Ciliegia di Lari IGP; Finocchio di Isola Capo Rizzuto IGP; Lenticchia di Onano IGP; Ciliegia di Bracigliano IGP; Vincisgrassi alla Maceratese STG
VINO: Canelli DOP
BEVANDE SPIRITOSE: Grappa della Valle d'Aosta IG



L'**Atlante Qualivita**, giunto alla sua dodicesima edizione, raccoglie e racconta attraverso un corpus enciclopedico l'identità del patrimonio agroalimentare italiano rappresentata dagli **887 prodotti a Indicazione Geografica** nazionali tutelati a livello europeo. L'opera, la terza edita dall'**Istituto dell'Enciclopedia Italiana - Treccani**, è realizzata dalla **Fondazione Qualivita** con la collaborazione di Origin Italia, AssoDistil e dei Consorzi di Tutela italiani DOP IGP e offre un percorso che attraversa il Paese raccontando ognuno di questi prodotti, diffusi nel 100% delle province italiane, espressione naturale di storia e tradizione locale, ma anche motore per la conservazione dei territori d'origine e il loro sviluppo.

Un valore culturale testimoniato anche dalle strette connessioni dei prodotti DOP IGP con alcuni riconoscimenti **Unesco** di **siti rurali** del nostro Paese e dalla candidatura della **cucina italiana**, colonna portante della **Dieta Mediterranea**, a Patrimonio Unesco. Ma l'Atlante racconta anche l'affermarsi del concetto di cibo come cultura, un cammino che ha radici lontane e che oggi, grazie al **patrimonio di conoscenza** delle Indicazioni Geografiche, dimostra di includere elementi sociali, ambientali e storici.

Il viaggio nell'Italia dei tesori agroalimentari ha anche il compito di sottolineare come, nell'odierna fase di grandi cambiamenti, le filiere DOP IGP facciano della produzione non delocalizzata un driver di crescita e tutela delle **comunità** e **dell'ambiente**: un binomio che associa lo sviluppo economico attraverso prodotti di qualità con un'attenzione costante alla salvaguardia dei fattori naturali e umani in grado di preservare, grazie ai disciplinari di produzione, la grande **biodiversità ambientale e culturale dell'Italia**.

È per favorire questo processo che è stato creato e continuamente aggiornato uno **strumento culturale e scientifico** come l'Atlante Qualivita che, composto di 1064 pagine, si divide nelle tre sezioni Cibo, Vibo e Bevande Spiritose, articolate in singole schede di **527 denominazioni vitivinicole**, **35 bevande spiritose** e **325 prodotti agroalimentari**.

“L'Atlante Qualivita 2024 è una straordinaria testimonianza del grande lavoro svolto da tutti gli operatori delle filiere agroalimentari italiane, che ci rende orgogliosi. Rappresenta un ulteriore stimolo a tutelare e valorizzare la nostra cultura alimentare e il modello vincente rappresentato dal made in Italy – ha dichiarato il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**. Il made in Italy vuol dire economia, tradizione, biodiversità, tutela dei territori e dei paesaggi, attrazione per il turismo, ma anche cultura, identità e valori. Gli italiani sanno trasformare le materie prime in eccellenza, in tutti i settori. La qualità è la nostra cifra distintiva”.

“L’Atlante Qualivita è innanzitutto uno strumento di educazione agro-alimentare, col quale vogliamo offrire un’informazione aggiornata e qualificata sul settore del cibo e vino italiano certificato” – ha affermato **Mauro Rosati**, autore dell’opera e Direttore Generale Fondazione Qualivita. Quella della DOP economy italiana è una storia di successo che merita di essere documentata perché fotografa una evoluzione del Paese a partire dagli anni Novanta ad oggi attraverso i cibi e vini di qualità che ci hanno reso protagonisti nel mondo. La partnership con Treccani, ancora una volta, certifica il valore dell’agroalimentare come patrimonio culturale italiano, consegnando un riconoscimento e una rinnovata responsabilità alle imprese, ai Consorzi di tutela e tutti gli operatori del sistema”.

“Le eccellenze enogastronomiche del nostro Paese – ha sottolineato **Massimo Bray**, Direttore generale dell’Istituto della Enciclopedia Italiana – sono uno straordinario patrimonio di ricchezza economica e culturale, che nelle pagine dell’Atlante Qualivita viene accuratamente censito in tutta la sua complessità e varietà, disegnando al tempo stesso una mappa quanto mai esaustiva del nostro territorio e della qualità dei suoi prodotti”.