



Comunicato stampa 24 novembre 2023

Presentati il nuovo Atlante Qualivita edizione Treccani e il Master Direttore Consorzio di Tutela

Arriva a Modena “La cultura del made in Italy” con Origin Italia

Dopo Solomeo, l’Aceto Balsamico di Modena IGP protagonista della seconda
tappa del progetto di valorizzazione dei Consorzi di tutela dell’agroalimentare

Si è svolto oggi, venerdì 24 novembre, a Modena il secondo appuntamento del ciclo di incontri itineranti organizzato da Origin Italia in collaborazione con Fondazione Qualivita su “**La cultura del made in Italy**”. L’iniziativa, che rientra in un progetto di valorizzazione dei Consorzi di tutela e che vedrà coinvolte diverse realtà consortili sul territorio nazionale, nasce con l’obiettivo di promuovere il patrimonio culturale italiano, legato al settore agroalimentare DOP IGP attraverso un confronto con le varie realtà locali italiane. Dopo la presentazione del progetto a Solomeo, borgo simbolico dell’eccellenza made in Italy, sede della seconda tappa è stato oggi il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena che in questi giorni ospita anche l’Executive Master per Direttori di Consorzi di Tutela promosso proprio da Origin Italia e realizzato da Fondazione Qualivita.

All’iniziativa hanno preso parte, oltre al presidente di Origin Italia, **Cesare Baldrighi**, **Mariangela Grosoli**, presidente Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, **Enrico Corsini**, presidente “Terre del Balsamico”, portando a esempio questa associazione tra le più virtuose del sistema delle IG. Sono intervenuti poi **Cesare Mazzetti**, presidente di Fondazione Qualivita. Il direttore di Origin Italia e Fondazione Qualivita, **Mauro Rosati**, ha presentato nell’occasione l’Executive Master e l’Atlante Qualivita 2024, mentre **Luciano Maffi**, ricercatore di Storia Economica presso il Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali dell’Università di Parma, ha sottolineato il contributo della ricerca universitaria e la collaborazione con il Consorzio Tutela.

La filiera dell’**Aceto Balsamico di Modena IGP** con il suo percorso di successo diventa simbolo perfetto dell’evoluzione attraverso i cibi di qualità che hanno reso l’Italia protagonista nel mondo. La sua testimonianza sarà protagonista, lungo tutta la penisola, di tutto il ciclo di incontri itineranti sulla qualità agroalimentare con i Consorzi di tutela, che vedranno la presentazione dell’Atlante Qualivita 2024 e l’Executive Master per Direttori di Consorzi di tutela.

Origin Italia è l’Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche che riunisce i Consorzi di Tutela dei prodotti agroalimentari a marchio. Ha il compito di essere soggetto di sintesi delle esigenze collettive dei Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole. Nata nel 2006 come AICIG, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, ad essa aderiscono attualmente 75 realtà consortili delle produzioni DOP IGP e due Associazioni dei Consorzi, Afidop (Associazione formaggi italiani DOP e IGP) e Federdop Oli e rappresenta oltre il 95% delle produzioni italiane a Indicazione Geografica. È associata a livello internazionale alle organizzazioni Origin Mondo e Origin Europa ed è socio fondatore di Fondazione Qualivita.



Dichiarazioni

*“In questi anni anche grazie al supporto del Consorzi di tutela Aceto Balsamico di Modena IGP - ha affermato **Cesare Mazzetti**, Presidente della Fondazione Qualivita – la Fondazione Qualivita è riuscita a sviluppare progetti di valorizzazione come Atlante Qualivita che rappresenta uno strumento fondamentale di educazione per tutti i cittadini”*

*“Dopo Solomeo abbiamo scelto la sede di uno dei prodotti IG simbolo del made in Italy nel mondo, l’Aceto Balsamico di Modena IGP, che con il suo patrimonio culturale, oltre che economico, rappresenta un modello di successo dell’agroalimentare italiano grazie anche al fondamentale lavoro del Consorzio di Tutela in termini di promozione e protezione del marchio”, ha commentato **Cesare Baldrighi**, presidente di Origin Italia.*

*“OriGIn con questo progetto sviluppa ulteriormente la sua funzione di comunità - afferma **Mariangela Grosoli**, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena - creando un’opportunità di crescita e sostenendo lo scambio tra Consorzi che esprimono realtà molto diverse fra loro. I Consorzi, continua la Presidente Grosoli, sono stati negli ultimi anni un elemento fondamentale per lo sviluppo dei prodotti DOP e IGP, oggi abbiamo davanti a noi nuove sfide, occorre avere competenze in più ambiti e risulta quindi fondamentale guardare alla formazione. Apprezziamo che il progetto, dopo la presentazione di Roma e Solomeo in Umbria, continui il suo percorso proprio dal nostro Consorzio–primo tra i prodotti DOP e IGP per export con una quota di oltre il 90%”.*

L’Executive Master è un ciclo di seminari in-formativi per giovani interessati a diventare dei veri “professionisti del made in Italy” e a ricoprire un ruolo centrale, come quello del direttore di un Consorzio, nel processo di promozione, difesa e sviluppo delle filiere DOP IGP del cibo e del vino italiano. La sede delle lezioni varierà e toccherà alcuni territori simbolo dell’agroalimentare italiano.

L’Atlante Qualivita-Treccani è l’unica opera enciclopedica che riunisce in un solo volume i prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani DOP, IGP, STG e le bevande spiritose a Indicazione Geografica. Giunto alla sua dodicesima edizione, l’Atlante raccoglie e racconta attraverso un corpus enciclopedico l’identità del patrimonio agroalimentare

Origin Italia è l’Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche che riunisce i Consorzi di Tutela dei prodotti agroalimentari a marchio. Ha il compito di essere soggetto di sintesi delle esigenze collettive dei Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole. Nata nel 2006 come AICIG, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, ad essa aderiscono attualmente 75 realtà consortili delle produzioni DOP IGP e due Associazioni dei Consorzi, Afidop (Associazione formaggi italiani DOP e IGP) e Federdop Oli e rappresenta oltre il 95% delle produzioni italiane a Indicazione Geografica. È associata a livello internazionale alle organizzazioni Origin Mondo e Origin Europa ed è socio fondatore di Fondazione Qualivita.



italiano rappresentata dagli 887 prodotti a Indicazione Geografica nazionali tutelati a livello europeo.

Modena, 24 novembre 2023

Origin Italia è l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche che riunisce i Consorzi di Tutela dei prodotti agroalimentari a marchio. Ha il compito di essere soggetto di sintesi delle esigenze collettive dei Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole. Nata nel 2006 come AICIG, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, ad essa aderiscono attualmente 75 realtà consortili delle produzioni DOP IGP e due Associazioni dei Consorzi, Afidop (Associazione formaggi italiani DOP e IGP) e Federdop Oli e rappresenta oltre il 95% delle produzioni italiane a Indicazione Geografica. È associata a livello internazionale alle organizzazioni Origin Mondo e Origin Europa ed è socio fondatore di Fondazione Qualivita.