



Comunicato stampa 22 aprile 2024

Si chiude in Veneto, nella sede del Consorzio della Doc Prosecco, il progetto di divulgazione di Origin Italia

“La cultura del made in Italy” si chiude a Treviso, territorio simbolo della Dop Economy del vino italiano nel mondo

Ultimo appuntamento del ciclo promosso da Origin Italia per raccontare la cultura italiana agroalimentare dai territori più rappresentativi del Paese

Si è concluso venerdì 19 aprile, con un simbolico brindisi che ha abbracciato il patrimonio agroalimentare italiano, nella sede del Consorzio di Tutela della Doc Prosecco, a Treviso, il ciclo di incontri promosso da Origin Italia in collaborazione con Fondazione Qualivita circa **“La cultura del made in Italy”**. Sette tappe in tutta Italia che hanno toccato alcuni dei territori più rappresentativi delle eccellenze DOP IGP e durante le quali sono stati animati confronti e idee a partire dal concetto made in Italy appunto, che proprio da qualche giorno ha ottenuto la sua giornata nazionale, il 15 aprile. L’iniziativa, che si è sviluppata durante gli incontri in-formativi dell’Executive Master per Direttori di Consorzi di Tutela promosso proprio da Origin Italia e realizzato da Fondazione Qualivita, ha raccolto in questo percorso importanti spunti per la costruzione di progetti e tematiche da sviluppare nell’ottica di migliorare costantemente il patrimonio che più rappresenta l’Italia, quello appunto vitivinicolo e alimentare.

Durante l’ultimo incontro, il Direttore del Consorzio di tutela della Doc Prosecco, **Luca Giavi**, ha ricevuto l’attestato “Dop Economy” e una copia dell’Atlante Qualivita 2024 edito da Treccani dal Direttore Generale di Fondazione Qualivita e Origin Italia, **Mauro Rosati**.

“Abbiamo cominciato questo ciclo di incontri a Solomeo, nel teatro Cucinelli, ospiti del grande imprenditore italiano e di Fondazione Qualivita in occasione della presentazione dell’Atlante edito da Treccani e in questo periodo l’attenzione ai valori dell’agroalimentare italiano è cresciuta costantemente. Come Origin Italia in questi mesi abbiamo partecipato alla approvazione delle Riforma europea delle IG e quindi a un ulteriore rafforzamento dei Consorzi di tutela che oggi sono il vero motore, insieme ai prodotti che rappresentano, dei territori di origine”, sottolinea il Presidente di Origin Italia, **Cesare Baldrighi**.

“Con il Governo attuale in particolare, ma già a partire dai precedenti, abbiamo dato un ulteriore slancio all’attenzione dei prodotti agroalimentari di qualità che, come abbiamo voluto sottolineare anche con questo ciclo di incontri, non sono solo eccellenze del made in Italy, ma rappresentano una serie di valori economici, sociali ed etici che in questa particolare contingenza storica sono la risposta alla crisi del lavoro e all’abbandono del nostro Paese da parte di tanti giovani che invece nel settore trovano il motivo di un riscatto

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 78 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.



*professionale e personale”, ha aggiunto **Mauro Rosati**, Direttore Generale di Fondazione Qualivita e Origin Italia.*

Non a caso per chiudere il progetto è stata scelta la sede del Consorzio di Tutela della Doc Prosecco, uno dei territori vitivinicoli più famosi al mondo.

*“E’ stato un piacere per noi ospitare questo momento formativo all’interno del nostro Consorzio che da anni promuove il Prosecco con il claim “italian genio”, riteniamo infatti che il patrimonio agroalimentare italiano di qualità rappresenti, al pari di Leonardo Da Vinci – il cui giorno di nascita è stato assunto come giornata per celebrare il made in Italy – non solo parte integrante della nostra cultura ma un’espressione della genialità italiana”, ha detto il Direttore del Consorzio, **Luca Giavi**.*

L’Executive Master, che ha fatto tappa anche Treviso, 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.

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

Il ciclo di incontri su “La Cultura del made in Italy” si è svolto a partire da dicembre 2023 con la presentazione del progetto nel borgo di Brunello Cucinelli, Solomeo, in Umbria. Il secondo incontro a Modena con il Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena, poi in Campania, nella prestigiosa sede del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, all’interno della Reggia di Caserta, quindi a Desenzano del Garda (Bs) con il Consorzio del Grana Padano DOP e a Reggio Emilia ospite del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano DOP. Gli ultimi due appuntamenti sono stati quello San Daniele del Friuli presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele DOP, quindi a Treviso con l’ultimo incontro al Consorzio di Tutela della Doc Prosecco.

Roma, 22 aprile 2024

Attività finanziata con il contributo Masaf D.M. n. 293525 del 7 giugno 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 78 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.