



DOP e IGP modelli per valorizzare il Made in Italy nel mondo

Accordo tra Qualivita e MICO per la formazione degli ambasciatori del Made in Italy DOP IGP

Accademia Qualivita porta le esperienze dei Consorzi di tutela nel corso di laurea dell'Università per Stranieri di Perugia che unisce agroalimentare di qualità con ospitalità e turismo

Il corso di laurea **“Made in Italy, Cibo e Ospitalità”** (MICO) dell'**Università per Stranieri di Perugia** e **Fondazione Qualivita** annunciano oggi l'avvio di una **collaborazione istituzionale** finalizzata a rafforzare la sinergia tra formazione accademica, tutela delle produzioni a qualità certificata e promozione del patrimonio enogastronomico e turistico italiano. Il percorso formativo nel quale la collaborazione si inserisce porta alla **formazione di una figura professionale** altamente qualificata, capace di coniugare la cultura del **Made in Italy agroalimentare** di qualità con competenze specifiche nei settori dell'**ospitalità** e del **turismo**.

Nell'ambito del percorso formativo, il contributo di Qualivita riguarderà in particolare i **prodotti DOP IGP** e il **Turismo DOP**, avvalendosi della collaborazione dei principali **Consorzi di Tutela italiani**, tra cui quelli di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, olio Riviera Ligure DOP, Burrata di Andria IGP, Prosciutto di Parma DOP

Il corso di laurea **MICO**, unico interclasse in Italia tra Scienze del Turismo e Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia, ha l'obiettivo di formare un professionista in grado di promuovere e valorizzare la specificità e l'eccellenza dello stile italiano nel mondo. Il laureato MICO è un vero e proprio **“ambasciatore del Made in Italy”**, con un approccio interdisciplinare e sistemico che integra competenze culturali, tecniche, manageriali e scientifiche nei settori del cibo, del turismo e dell'ospitalità.

I **Consorzi di tutela** e **Qualivita** contribuiranno alla costruzione di questa figura professionale con gli strumenti per valorizzare in maniera corretta ed efficace le DOP e IGP – simboli dell'agroalimentare italiano a livello internazionale – attraverso una panoramica approfondita sui principali distretti produttivi della **DOP Economy**, illustrando le attività che le imprese, Consorzi e istituzioni mettono in campo per tutelare e valorizzare il patrimonio nazionale delle Indicazioni Geografiche.

MICO e Fondazione Qualivita rafforzano così il loro impegno nella **promozione della cultura del Made in Italy**, in un contesto internazionale dove il “brand Italia” è sempre più associato a qualità, tradizione e innovazione sostenibile. La collaborazione punta a



contribuire a posizionare l'Italia come **leader nella formazione** di professionisti capaci di coniugare tradizione e modernità.

“Questa collaborazione consolida il legame tra formazione e mondo delle eccellenze certificate, offrendo ai nostri studenti strumenti concreti per inserirsi in un mercato globale sempre più attento alla qualità e alla sostenibilità” – ha sottolineato il **Prof. Luigi Mundula**, presidente del corso MICO. *“I nostri studenti avranno l'opportunità di interfacciarsi con una realtà che da oltre vent'anni lavora per tutelare e promuovere l'agroalimentare italiano, accelerando il loro inserimento nel mercato del lavoro”*.

“La partnership ci permette di trasferire know-how elaborato in venticinque anni di impegno per il settore alle nuove generazioni, coinvolgendo anche i Consorzi di tutela che hanno un ruolo fondamentale nel contesto italiano, per formare ambasciatori consapevoli del Made in Italy” – ha aggiunto **Mauro Rosati**, Direttore Generale di Fondazione Qualivita. *“Investire nella formazione significa garantire un futuro alle eccellenze italiane, in un contesto globale sempre più competitivo”*.