



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”*.