

Comunicato stampa 20.04.2016

## **VENETO TRA CIBO E VINO.**

### ***Al Master di Ca' Foscari Challenge School la cultura agroalimentare vista da Mauro Rosati***

Un ospite d'eccezione per Ca' Foscari Challenge School, la scuola per la formazione continua dell'Università veneziana.

Giovedì 21 aprile, a tenere una lezione sull'eccellenza e sulle prospettive dei prodotti certificati (food and wine) italiani e veneti agli allievi del **Master "Cultura del Cibo e del Vino"** sarà il direttore della fondazione Qualivita Mauro Rosati. Autore della trasmissione "Street Food Heroes" e del libro "Guida al miglior cibo di strada italiano" oltre che consulente scientifico di Linea Verde e Consigliere del Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina per le politiche di valorizzazione e tutela dei prodotti agroalimentari Rosati, che nel suo intervento affronterà approfondimenti legati al mondo delle eccellenze italiane ed in particolare alle tematiche delle Indicazioni Geografiche come gli aspetti economici, la contraffazione, la distribuzione, l'export e la tutela.

#### **Il Veneto una Regione che punta alla qualità**

Sono 120 mila le aziende agricole venete. Di queste ben 24.500 hanno produzioni certificate, ossia il 20% contro l'11% medio a livello nazionale. La nostra regione produce 53.700 tonnellate di cibo Dop e Igp, con una ricaduta sul fatturato di 358 milioni di euro l'anno. Gli ettoltri di vino prodotti sono 386 milioni e la ricaduta sul fatturato arriva addirittura a 789 milioni di euro. L'eccellenza della vendemmia del 2015, sancita anche dall'Istat, farà andare le cose ancor meglio perché ha fatto registrare un incremento della produzione del 9%, il maggior tasso raggiunto tra le regioni del Nord. Al primo posto della classifica delle province venete si colloca Verona, con i suoi 386 milioni di ettoltri di vino certificato e un fatturato di 789 milioni di euro. Il prosecco risulta il vino di denominazione più prodotto al mondo. Una curiosità rappresenta invece l'asparago bianco di Bassano, divenuto nella provincia un'ottima risorsa occupazionale: è l'unico asparago in Europa a potersi fregiare della Denominazione di origine protetta ed è l'unica coltura a Bassano, in grado di assicurare oggi un vero guadagno.

"I prodotti certificati non sono solo delle icone - spiega **Mauro Rosati** - dietro c'è un sistema territoriale importante che va conosciuto perché i nostri prodotti rappresentano una parte fondamentale della nostra economia e non solo la parte di cultura enogastronomica".

Il Master "Cultura del Cibo e del Vino", diretto quest'anno da Vladi Finotto con la coordinazione di Christine Mauracher, è uno dei Master di maggior successo di Ca' Foscari Challenge School.

"Rappresenta uno dei nostri progetti di punta - spiega il direttore esecutivo di Ca' Foscari Challenge School Roberta Lesini- Aggiorniamo ogni edizione mantenendo ferma però la

caratteristica principale di questa proposta formativa: la sua naturale propensione a unire aspetti economico-manageriali e aspetti di approfondimento della cultura e della storia del territorio".

Giunto alla sua X edizione, il Master forma figure professionali idonee a inserirsi in diverse tipologie di aziende o enti del sistema agroalimentare con profili quali marketing manager, addetti alla comunicazione in aziende alimentari, esperti in valorizzazione e promozione all'estero del cibo e del vino made in Italy.

La presenza di Mauro Rosati è significativa in questo senso perché con il suo impegno ha saputo fare di Qualivita un punto di riferimento internazionale nel settore dell'agroalimentare di qualità.