

Italiaonline e Qualivita insieme per Food in Italy. Il portale dell'eccellenza enogastronomica italiana

Raccoglie 6500 prodotti e i produttori italiani appartenenti ai Consorzi di Tutela il nuovo portale sviluppato da Italiaonline con il supporto editoriale e scientifico della Fondazione Qualivita. Per scoprire il patrimonio enogastronomico italiano. E acquistarlo.



ADVERTISEMENT

Food in Italy

Oltre 6500 prodotti tra Dop, Igp e specialità agroalimentari tradizionali. E tutte italiane. Sì, perché tante sono le eccellenze che il territorio della Penisola può vantare di fronte alla comunità internazionale; quei prodotti che il mondo riunito a Milano per l'Expo dal prossimo maggio imparerà a conoscere bene. Ma intanto è il gruppo di Italiaonline, con la collaborazione della Fondazione Qualivita (che da tredici anni si impegna per la promozione del patrimonio tricolore), a raccogliere tutto il meglio dell'enogastronomia made in Italy in un portale dedicato – Food in Italy –

che si propone come enciclopedia del gusto online in grado di valorizzare il patrimonio e le sue tradizioni. Ma non solo.

Valorizzazione e business dell'agroalimentare

Il progetto che mette in rete le eccellenze italiane è al tempo stesso un'importante vetrina per tutti i produttori censiti (quelli appartenenti ai consorzi di tutela) e per le filiere dei prodotti certificati che possono così trovare visibilità e intercettare occasioni di business nel panorama internazionale. Tanto che - dopo le polemiche che nei mesi scorsi hanno travolto il sito ufficiale di Expo per una gestione alquanto superficiale della traduzione in lingua straniera dei contenuti – Food in Italy si presenta da subito sul web in versione bilingue (italiano e inglese), già pronto a rilasciare versioni in cinese, russo e spagnolo e un'app disponibile per Android e iOS.

Il sito. Come navigare

Ma come si articolano le sezioni del sito? Ogni prodotto – che si tratti dei 271 a qualità certificata (Dop, Igp, Stg), delle 523 denominazioni vinicole o dei 4500 prodotti agroalimentari tradizionali – dispone di una propria scheda, che ne racconta storia, modalità di produzione, aneddoti, caratteristiche nutrizionali, utilizzo in cucina, accompagnati da immagini e video. Ma l'utente può decidere di navigare per regione, esplorando così le specialità enogastronomiche a partire dal legame con il territorio che ne preserva la lavorazione artigianale e poi approfondire la ricerca per scoprire i produttori e le piccole aziende indicizzate, per acquistare il prodotto. In aggiunta itinerari consigliati, notizie e tendenze dalla scena gastronomica italiana, ma anche approfondimenti sulla normativa che regola le certificazioni, di sicura utilità per il consumatore.

www.foodinitaly.com