



Comunicato Stampa del 01/03/2023

Presentati a oltre 200 docenti italiani i due nuovi volumi Qualità in Sala e Qualità in Cucina

Qualivita porta l'educazione agroalimentare delle DOP e IGP nei volumi di testo degli Istituti Alberghieri di tutta Italia

Editi da Treccani Giunti TVP, i due testi accompagneranno il biennio di oltre 8 mila studenti. Mauro Rosati (Fondazione Qualivita): «Un percorso di educazione per i futuri ambasciatori del Made in Italy e per promuovere la cultura agroalimentare»

Educazione agroalimentare DOP e IGP

I nuovi volumi degli Istituti Alberghieri di tutta Italia in collaborazione con Fondazione Qualivita

Interventi di esperti delle DOP IGP
Riccardo Cotarella, Alberto Mattiacci, Maria Chiara Ferrarese, Roberta Garibaldi, Lucia Guidi, Simone Bastianoni, Christine Mauracher, Luca Giavi, Dario Bagarella, Lorenzo D'Archi del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita

Argomenti innovativi
Certificazioni, turismo enogastronomico, sostenibilità, controllo della qualità ...

Oltre 100 prodotti DOP IGP
Fotografie, metodi di produzioni, caratteristiche qualitative

DOP Economy
Dati ed informazioni generali sul settore delle DOP IGP

TRECCANI GIUNTI TVP

FONDAZIONE QUALIVITA

I prodotti a marchio DOP e IGP d'Italia saranno protagonisti per la prima volta di un percorso di educazione agroalimentare per gli studenti dei bienni degli Istituti Alberghieri di tutta Italia. Questo grazie all'impegno della Fondazione Qualivita che ha contribuito con la collaborazione del proprio Comitato scientifico alla stesura dei due volumi di testo editi da Treccani Giunti TVP dal titolo "**Qualità in cucina - Corso di enogastronomia**" e "**Qualità in sala - Corso di sala e vendita**" in uscita per il prossimo anno scolastico e presentati in anteprima in un webinar a oltre 200 docenti di tutto lo Stivale.

«In questi anni abbiamo messo a sistema conoscenze, competenze ed esperienze del mondo DOP IGP ed abbiamo cercato di trasformarle in un moderno percorso di educazione agroalimentare utile a chi poi dovrà lavorare con prodotti a marchio – spiega il Direttore Generale della Fondazione Qualivita, **Mauro Rosati** – questo è il contributo che abbiamo voluto dare alle nuove generazioni rendendole consapevoli della cultura del patrimonio italiano e legando la loro esperienza enogastronomica all'ambiente, al territorio e alla sostenibilità».

FONDAZIONE QUALIVITA

Via Fontebrandina 69 – 53100 Siena (Italy)
P.IVA: 01133580520 – CF: 92036950522
info@qualivita.it – www.qualivita.it
N°50 registro delle persone giuridiche Prefettura di Siena



Un bacino importante quello a cui si rivolgono i due volumi, riservati ai circa 10 mila studenti dei bienni dei 420 Istituti Alberghieri d'Italia per i corsi di Sala e Cucina e che già per la prima edizione dovrebbero raggiungere circa 2.000 docenti. «*Dietro ogni prodotto agroalimentare c'è una storia di lavoro e di tradizioni, in una parola di cultura, che bisogna fare propria per essere capaci di trasmetterla* – ha sottolineato **Carlotta Ferrari Lelli**, del coordinamento di redazione di Treccani Giunti TVP – *e in quest'ottica abbiamo avviato la collaborazione con la Fondazione Qualivita che attraverso i propri esperti ha messo in evidenza per i ragazzi e le ragazze una vasta scelta di prodotti di qualità del territorio italiano, tracciandone la storia, la filiera, le modalità di conservazione e tanto altro*».

Il patrimonio dei prodotti italiani a marchio. Come detto, per la prima volta il mondo delle eccellenze agroalimentari certificate finisce in un volume di testo pensato per l'istruzione: attraverso schede di approfondimento vengono descritte decine di case history legate ad altrettanti prodotti a marchio DOP e IGP con interventi di alcuni membri del Comitato Scientifico della Fondazione Qualivita tra cui **Riccardo Cotarella, Maria Chiara Ferrarese, Roberta Garibaldi** ed altri. Dall'ortofrutta alle carni, passando per prodotti caseari e denominazioni vitivinicole oltre a progetti di successo del Made in Italy agroalimentare. Dai più noti come il Parmigiano Reggiano DOP, il Prosciutto di Parma DOP o il Prosecco DOP, a quelli meno comuni nei mercati, come la Casciotta d'Urbino DOP, fino ai Fichi Cosenza DOP, solo per citare alcuni degli oltre cento prodotti a marchio DOP o IGP presenti nei testi. Molto importante il focus sul concetto di produzione certificata, elemento che porta in sé un forte legame con origine, tradizione, ma anche scienza e innovazione, con una chiave che guarda alla sostenibilità nel senso più ampio. Con una leggibilità di tipo multimediale, grazie ai *qr code* che rimandano ad approfondimenti di prodotto e progettualità.

I due volumi. Scritti da **Sabrina Alverdi** (Sala) e da **Carlo Alberto Rossetti** (Cucina), i volumi sono progettati con una struttura innovativa che porta lo studente ad essere protagonista nel proprio percorso di apprendimento. Si propone una metodica didattica di tipo induttivo che conduce lo studente attraverso case history, esercitazioni e ragionamento a fissare le conoscenze e nello stesso tempo a sviluppare abilità e competenze. Il testo è stato realizzato al fine di favorire l'apprendimento inclusivo e partecipativo grazie all'utilizzo di schemi, immagini di immediata comprensione, contenuti proposti con un linguaggio attento al target di riferimento. Nelle varie unità vengono affrontate tematiche connesse allo sviluppo sostenibile (con espliciti riferimenti ai 17 Obiettivi dell'Agenda 2030): vengono perciò affrontati temi quali sicurezza alimentare e agricoltura sostenibile, salute e benessere per tutti, disponibilità e gestione sostenibile dell'acqua, modelli sostenibili di produzione e consumo, le risorse marine, la riduzione dello spreco alimentare ecc.

Fondazione Qualivita

Area Comunicazione – Mail comunicazione@qualivita.it