



ATLANTE
QUALIVITA
2024

Atlante Qualivita 2024 - Treccani, l'Enciclopedia dell'agroalimentare di qualità

Publicata la XII edizione dell'opera che racconta i territori, la cultura e le caratteristiche delle Indicazioni Geografiche italiane; consegnata una copia anche al Presidente del Consiglio dei ministri della Repubblica Italiana Giorgia Meloni

Gestire la conoscenza sull'agroalimentare italiano e divulgarla in maniera corretta non è solo un'operazione editoriale. L'Atlante Qualivita nasce infatti nel 2007 per essere soprattutto uno strumento di educazione agroalimentare, come primo e unico volume che riunisce in un corpus enciclopedico i prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani DOP, IGP, STG e le bevande spiritose a Indicazione Geografica.

L'Atlante Qualivita 2024 edizione Treccani, giunto alla sua dodicesima edizione, raccoglie e racconta attraverso informazioni tecnico-scientifiche l'identità del patrimonio agroalimentare italiano rappresentata dagli 887 prodotti a Indicazione Geografica nazionali tutelati a livello europeo. Ognuno di questi prodotti, diffusi nel 100% delle province italiane, è infatti espressione naturale di storia e tradizione locale, ma anche motore per la conservazione dei territori d'origine e per il loro sviluppo. Negli ultimi anni è sempre più evidente, anche sul piano culturale, come l'agroalimentare nelle sue molteplici declinazioni rappresenti più di ogni altro settore il simbolo della qualità italiana nel mondo.

Tale valore culturale è testimoniato anche dalle strette connessioni dei prodotti DOP IGP con alcuni riconoscimenti Unesco di siti rurali del nostro Paese – basti pensare ai Paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato o alle Colline del Prosecco – per arrivare alla cucina italiana, candidata anch'essa a diventare Patrimonio Unesco e colonna della Dieta Mediterranea, simbolo di nutrizione e qualità della vita. Ma in questo scenario c'è anche l'affermarsi del concetto di cibo come cultura, un percorso che ha radici lontane ma che oggi, grazie al patrimonio di conoscenza delle Indicazioni Geografiche, dimostra di includere elementi sociali, ambientali e storici. In questo senso leggere l'Atlante Qualivita significa riscoprire tratti dei nostri territori, dialetti, caratteri delle persone, paesaggi, gusti, storia; una carta di identità nazionale dove si riescono a scorgere elementi unici che ci fanno percepire, nonostante le differenze fra i tanti prodotti del "paniere Italia", l'esistenza di un filo rosso che collega tutto il nostro Paese: quello della qualità e della cultura. Oltre a ciò è importante sottolineare come nell'odierna fase

di grandi cambiamenti le filiere DOP IGP facciano della produzione non delocalizzata un driver di crescita e tutela delle comunità e dell'ambiente: sviluppo economico e salvaguardia dei fattori naturali e umani si uniscono, per tutelare la grande biodiversità ambientale e culturale dell'Italia. A questo si aggiungono le azioni realizzate dai Consorzi di tutela che coinvolgono le comunità locali, come le iniziative di educazione e formazione sul territorio, quelle legate all'arte, le sagre e le feste, i progetti di solidarietà e molto altro.

È per favorire questo percorso che è stato creato e continuamente aggiornato uno strumento culturale e scientifico come l'Atlante Qualivita. Nel volume ognuna delle eccellenze tutelate made in Italy viene descritta dettagliatamente attraverso informazioni su territorio di origine, metodo di lavorazione, storia, normative, caratteristiche nutrizionali e organolettiche e modalità di commercializzazione, grazie anche alla collaborazione con i Consorzi di tutela DOP IGP e le associazioni Origin Italia e Assodistil.

Un viaggio tra le 527 denominazioni vitivinicole, le 35 bevande spiritose e i 325 prodotti agroalimentari divisi nelle categorie storiche del cibo made in Italy: formaggi, prodotti base di carne, oli extravergine di oliva, carni fresche, ortofrutticoli e cereali, prodotti di panetteria e pasticceria, aceti balsamici e molte altre specialità dei diversi territori. Nell'edizione 2024 sono oltre 540 le novità e gli aggiornamenti che arricchiscono il racconto: 11 nuovi prodotti a Indicazione Geografica, 108 modifiche dei disciplinari, immagini e cartografie originali e un'introduzione ragionata con commenti realizzati da firme autorevoli quali Brunello Cucinelli, Riccardo Cotarella, Enrico Bartolini, Luca Mercalli, Sara Simeoni, Paolo De Castro e Mauro Rosati oltre ad approfondimenti sui temi attuali del settore come qualità, certificazione, trend dei settori cibo, vino e bevande spiritose, biodiversità, cultura, Dop economy. L'Atlante Qualivita continua così ad essere riferimento enciclopedico per la conoscenza del nostro patrimonio alimentare e, nel contempo, uno strumento di salvaguardia e di trasmissione alle nuove generazioni di una delle grandi ricchezze nazionali.

Cibo DOP IGP STG

Il viaggio italiano attraverso il cibo DOP, IGP e STG racconta tante realtà distinte, ognuna ancorata alla storia e alla cultura del proprio territorio di origine, ma anche al presente delle comunità locali di riferimento e della loro capacità produttiva e di sviluppo economico. A partire dalla categoria dei formaggi – da cui ha preso avvio l'organizzazione del sistema delle Indicazioni Geografiche in Italia, e che oggi ha il peso maggiore per operatori coinvolti e valore economico – con le grandi filiere del Nord Italia, i pecorini del Centro e delle Isole, i formaggi freschi delle regioni del Sud. O i prodotti a base di carne, un paniere di 43 denominazioni che a partire dalla food valley emiliana, interessa le grandi produzioni del Nord Italia e numerose eccellenze con sapori, metodi e storie che riflettono i mille volti del territorio nazionale. Ma si incontrano anche categorie più “piccole” per numero e diffusione territoriale, ma rilevanti per produzione e indotto economico: come ad esempio gli aceti balsamici o la pasta alimentare che negli ultimi anni è riuscita ad accrescere la notorietà e il valore della certificazione nei mercati. Nel lungo viaggio incontriamo anche 50 oli extravergine di oliva regionali e locali, ben 124 filiere di ortofruttili e cereali, 17 prodotti di panetteria e pasticceria, 6 carni fresche, un cioccolato e altre eccellenze gastronomiche locali.

Vino DOP IGP

Qualità, solidità e innovazione sono le caratteristiche del comparto vitivinicolo italiano, un settore capace di essere in linea con i mutamenti culturali, con le nuove sfide ambientali, con le esigenze di consumo emergenti. Nell'Atlante Qualivita ogni scheda rappresenta la chiave di lettura per decifrare le diverse etichette in commercio e comprendere il lavoro specifico fatto sul singolo vino. È ad esempio possibile scoprire che le

menzioni tradizionali e le specificazioni sono espressioni utilizzate per informare i consumatori sul metodo di produzione o di invecchiamento, il colore, il tipo di luogo o ancora un evento particolare legato alla storia di un vino DOP o IGP. Oppure si può comprendere la crescente tendenza presente nelle modifiche dei disciplinari a definire Sottozone e Unità Geografiche Aggiuntive per valorizzare sempre di più il territorio nel dettaglio o, in altri casi, a inserire in etichetta il nome della regione per dare evidenza alla collocazione delle denominazioni attraverso un'indicazione riconoscibile nel mondo. È possibile apprezzare lo sforzo fatto dalle filiere per tutelare sia la propria identità storica, caratterizzando sempre più le tipologie di vino con la specificazione dei vitigni autoctoni, sia il proprio territorio, definendo delle condizioni che permettano di rispondere ai cambiamenti climatici.

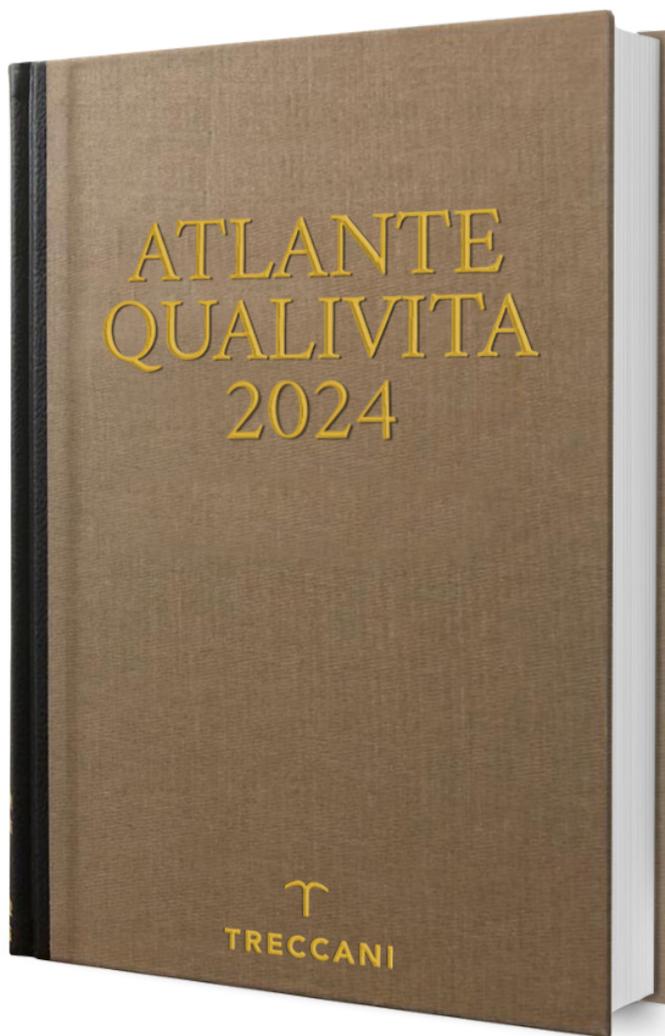
Bevande spiritose IG

Storicamente l'attività di distillazione si lega in modo forte ai territori, sia per le caratteristiche delle materie prime sia per le tradizioni locali, che certamente si sono formate tenendo conto anche dei fattori climatici delle regioni. Ad esempio, il freddo ha aumentato i consumi di bevande alcoliche e al contempo ha consentito un miglior funzionamento dei rudimentali impianti distillatori: così nel Nord-Est della penisola si sono sviluppate forti tradizioni distillatorie per frutti come pere, mele, albicocche e prugne, mentre in altre aree la distillazione ha lasciato il posto ad altre tipologie di preparazione. Di pari passo con il progresso culturale e tecnico – che ha portato a sviluppare pratiche per la distillazione e l'estrazione aromatica sempre migliori, più sicure e qualitativamente superiori – il settore delle bevande spiritose a Indicazione Geografica è cresciuto anche grazie all'evoluzione di una solida normativa europea e nazionale di riferimento.



Presentazione Atlante Qualivita 2024, 7 novembre 2023, Borgo Solomeo. Da sinistra: Cesare Mazzetti, Presidente Qualivita, Brunello Cucinelli, Presidente Esecutivo e Direttore Creativo Brunello Cucinelli SPA, Mauro Rosati, Direttore Qualivita, Massimo Bray, Direttore Generale Istituto della Enciclopedia Italiana - Treccani

ATLANTE QUALIVITA 2024



Consulta la pagina dell'Atlante

