fondazione QUALIVITA

Ente senza scopo di lucro, nasce a Siena nel 2000 con l'obiettivo di valorizzare e tutelare le produzioni agroalimentari e vitivinicole di qualità europee. Qualivita svolge prevalentemente attività nell'ambito culturale e scientifico a supporto del sistema DOP IGP italiano collaborando con i Consorzi di tutela e le istituzioni.

accademia QUALIVITA

L'**Accademia Qualivita** è un progetto della Fondazione per supportare la formazione nel settore agroalimentare e vitivinicolo DOP IGP. Nato a partire dalle esigenze dei Consorzi di tutela, offre moduli didattici teorici e pratici per operatori, stakeholder e media. L'Accademia Qualivita vuole promuove la cultura IG anche all'estero, offrendo moduli formativi sul modello economico-produttivo delle DOP IGP italiane.

Seminari Qualivita - Corso di Studi MICO 2026

Seminari informativi con la collaborazione dei Consorzi di tutela dei prodotti DOP IGP

04 marzo 14:00 - 16:00

RICCARDO PASTORE

Direttore
Consorzio di tutela Pecorino Romano DOP

11 marzo 14:00 - 16:00

ANDREA PETRINI

Direttore
Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

18 marzo 14:00 - 16:00

FEDERICO DESIMONI

Direttore
Consorzio tutela Aceto Balsamico di Modena IGP

25 marzo 14:00 - 16:00

DIEGO TOMASI

Direttore
Consorzio tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP

25 marzo 16:00 - 18:00

ELENA MITRI

Responsabile tecnico
Consorzio per la tutela del formaggio Montasio DOP

01 aprile 14:00 - 16:00

GIANLUIGI LIGASACCHI

Direttore
Consorzi: Mortadella Bologna IGP; Cacciatore DOP; Zampone e Cotechino di Modena IGP

08 aprile 14:00 - 16:00

FLAVIO INNOCENZI

Direttore
Consorzio tutela formaggio Asiago DOP

08 aprile 16:00 - 18:00

NICOLA SIVILOTTI

Resp. marketing e comunicazione
Consorzio del Prosciutto di San Daniele DOP

22 aprile 14:00 - 16:00

CHRISTIAN SBARDELLA

Responsabile marketing
Consorzio di tutela Olio EVO Toscano IGP

29 aprile 14:00 - 16:00

SAVERIO GALLI TORRINI

Direttore
Consorzio vino Chianti DOP

06 maggio 14:00 - 16:00

MATTEO CAVALLI

Responsabile comunicazione
Consorzio del Prosciutto di Parma DOP

Università per Stranieri di Perugia

Università per Stranieri di Perugia
Istituita nel 1925 per diffondere all'estero la lingua e la cultura italiane, è la più antica istituzione nazionale dedicata all'insegnamento, alla ricerca e alla promozione dell'italiano e delle sue espressioni culturali. Oggi offre un percorso formativo ampio e articolato con corsi di lingua e cultura per stranieri, lauree e lauree magistrali anche per studenti italiani e internazionali, oltre a master di primo e secondo livello.

Corso MICO
Il Corso di Studi MICO - Made in Italy, Cibo e Ospitalità ha l'obiettivo di offrire una formazione culturale sul made in Italy e una formazione tecnico-pratica che consenta di operare nell'ambito delle imprese del made in Italy e nei settori del cibo, della gastronomia e dell'ospitalità.