

## “La filosofia della Dop economy” racconta il rinascimento agroalimentare italiano

*Presentato a Roma il volume di Mauro Rosati, pubblicato da Treccani con prefazione di Umberto Galimberti*

**Roma, 16 aprile 2026** – È stato presentato oggi a Roma, in un incontro promosso da Fondazione Qualivita e Origin Italia, il libro “**La filosofia della Dop economy**” di **Mauro Rosati**, pubblicato da **Treccani** con prefazione di **Umberto Galimberti**. Dopo i saluti istituzionali dei presidenti **Cesare Baldrighi** e **Cesare Mazzetti**, sono intervenuti **Maurizio Martina**, **Stefano Patuanelli** e **Paolo De Castro**. Le conclusioni sono state affidate al ministro **Francesco Lollobrigida**.

Con questo volume, Mauro Rosati propone una lettura ampia e originale della Dop economy, interpretandola come una delle espressioni più significative del **rinascimento agroalimentare italiano**, che nell’ultimo quarto di secolo ha accompagnato l’affermazione del **made in Italy** nel mondo. Il libro restituisce al sistema delle **Indicazioni Geografiche** una centralità che supera la sola dimensione produttiva e commerciale, mettendone in luce il valore culturale, sociale, identitario e istituzionale.

L’opera prende avvio dal concetto di **Dop economy**, elaborato dall’autore nel 2019 e progressivamente affermatosi nel dibattito pubblico internazionale, per sviluppare una riflessione organica sul ruolo delle DOP e IGP italiane nel contesto contemporaneo. Non solo un sistema economico legato al cibo di qualità, dunque, ma una visione capace di interrogare il rapporto tra territorio, comunità, regole, saperi e futuro.

Nella prima parte del volume viene approfondita la filosofia del sistema delle Indicazioni Geografiche attraverso i valori che lo strutturano: **economia, cultura, identità, comunità, istituzioni e democrazia**. Valori che prendono forma nelle filiere produttive e nei territori, delineando un modello di sviluppo fondato su equilibrio, responsabilità e coesione.

La seconda parte del libro si concentra sui territori e ricostruisce una vera e propria **geografia delle piattaforme produttive italiane**, mostrando gli effetti concreti delle filiere **DOP e IGP** nei rispettivi contesti economici e sociali. A questa prospettiva si affianca l’analisi del patrimonio storico e culturale da cui i prodotti a **Indicazione Geografica** hanno avuto origine, mettendo in evidenza la continuità di una tradizione agroalimentare che, pur attraversando trasformazioni e cambiamenti, ha conservato nel tempo un legame profondo con i luoghi e con le comunità.

Nella terza parte, il volume guarda alle prospettive future del sistema italiano, soffermandosi sia sui risultati e sulle esperienze che ne hanno fatto un modello internazionale, sia sulle criticità che oggi lo attraversano: il rapporto con la distribuzione, la sostenibilità ambientale, il ricambio generazionale, la tenuta delle comunità produttive. Ne emerge l’idea della **Dop economy** come una vera **architettura civile**, nella quale il valore si costruisce lungo l’intera filiera attraverso qualità del lavoro, trasparenza e radicamento territoriale. La conclusione si concentra sul modo in cui anche sistemi maturi, come quello della produzione di cibo di qualità attraverso i Consorzi di tutela, possano rappresentare per la società un contributo concreto e autorevole di fronte alle crisi del presente.

### **Un progetto culturale per il Paese**

Il libro si inserisce in un percorso culturale più ampio promosso da **Fondazione Qualivita** e **Origin Italia**, che proseguirà nel corso del 2026 attraverso iniziative e presentazioni nei territori, in collaborazione con Consorzi di tutela, Università e partner istituzionali, con l'obiettivo di rafforzare la conoscenza pubblica del sistema delle produzioni italiane di qualità e del loro contributo allo sviluppo del Paese.

### Contatti Stampa

#### **Fondazione Qualivita**

[comunicazione@qualivita.it](mailto:comunicazione@qualivita.it) | +39 05771503049



#### **Treccani**

[c.franceschini@treccani.it](mailto:c.franceschini@treccani.it) | +39 335 5473103



**TRECCANI**