



## Vi racconto perché ho scritto La filosofia della Dop economy

*Un saggio con la prefazione di Umberto Galimberti per leggere nelle Indicazioni Geografiche una delle forme più mature dell'Italia contemporanea*

*di Mauro Rosati*

*Prima di parlare del libro, sento il bisogno di fare due premesse che spiegano il senso profondo di questo lavoro. La prima guarda al futuro. Ho scelto di destinare i ricavi dei diritti d'autore all'associazione senegalese del Madd della Casamance IGP, perché questo libro non voleva nascere come un esercizio teorico chiuso in sé stesso. Voleva avere, fin dall'inizio, una direzione concreta. Voleva dire che riflettere sul valore del cibo, dei territori e delle comunità può anche tradursi in un gesto reale di cooperazione e responsabilità. La seconda premessa riguarda il tour di presentazione. Non lo considero una semplice sequenza di date, né un rituale promozionale legato all'uscita di un volume. Lo immagino come un progetto culturale diffuso, costruito nei territori, insieme ai Consorzi di tutela, alle università, alle istituzioni, ai giovani. Un cammino di confronto che prova a riportare al centro, con parole nuove, i temi del cibo, dell'agricoltura, dell'identità italiana.*

**L**a filosofia della Dop economy nasce da tre sorgenti che si intrecciano: dal Qualivita Festival, che per me è stato un luogo di pensiero; dalle esperienze personali, grazie a venticinque anni di incontri, osservazioni, dialoghi, errori, intuizioni; e dal lavoro di ricerca di Fondazione Qualivita, che in questo percorso ha costruito dati,

conoscenza, metodo, visione. Per questo tengo a dire che *La filosofia della Dop economy* non è un libro astratto, né accademico e nemmeno un testo costruito a distanza dalla realtà. È un libro che nasce dentro il lavoro quotidiano, dentro il lungo attraversamento del sistema delle Indicazioni Geografiche italiane. E forse proprio per questo cerca meno di spiegare un meccanismo e più di restituire il significato di un'esperienza storica che ho visto crescere davanti ai miei occhi.

### **Cosa racconta**

In fondo questo libro racconta gli ultimi venticinque anni dell'Italia. Il passaggio da un modello economico in cui il prestigio era affidato soprattutto a moda, a meccanica, a manifattura e, in parte, alla promessa della tecnologia, a un modello nel quale l'agroalimentare ha assunto un ruolo centrale. Per molto tempo il cibo italiano è stato considerato importante, ma non strategico. Oggi, invece, è uno dei settori decisivi dell'export, della reputazione internazionale, della tenuta economica e sociale dei territori. I numeri raccontano questo cambiamento. L'export agroalimentare passato dai 22 miliardi di euro all'inizio del Duemila a oltre 70 miliardi nel 2024, le Indicazioni Geografiche da circa 300 a quasi 900. Intanto altri comparti attraver-

---

sano trasformazioni profonde, perdono base produttiva e faticano a consolidare filiere competitive su scala globale. Le IG invece hanno dato all'agroalimentare struttura, identità, riconoscibilità, e credibilità pubblica. Hanno permesso all'Italia di valorizzare ciò che possedeva di più radicato e irripetibile: il rapporto tra prodotti, territori e comunità. Per questo, quando parlo di Dop economy, parlo di una delle espressioni più evidenti del rinascimento agroalimentare italiano. Un rinascimento che ha riportato in superficie una cultura agricola rimasta in secondo piano durante il ciclo industriale del Novecento, restituendo centralità ai saperi territoriali, alle pratiche sedimentate nel tempo, alle tradizioni enogastronomiche che sembravano destinate a diventare semplici residui del passato. Come il Rinascimento storico riportò alla luce il patrimonio classico, così questo nuovo rinascimento agroalimentare ha rimesso al centro una parte essenziale dell'identità italiana.

### **Perché la parola “filosofia”**

Ho usato questo termine perché il libro non parla soltanto di come si produce un cibo, ma di cosa quel cibo significa. Filosofia, per me, vuol dire cercare il senso delle cose, andare oltre la superficie dei fatti, mettere in relazione ciò che accade con i valori che lo sorreggono. E i valori che vedo nella Dop economy sono chiari: economia, cultura, identità, comunità, istituzione, democrazia. Quando un cibo tiene insieme memoria, paesaggio, lavoro, appartenenza, relazioni e futuro, allora usciamo dal campo dell'alimentazione. Entriamo in quello che potremmo chiamare filosofia civile del cibo. È questo che mi interessava mettere a fuoco. Alcuni cibi, soprattutto quelli legati ai territori, non sono soltanto cose da consumare. Sono realtà da comprendere.

### **Il rapporto fra tradizione e Indicazioni Geografiche**

Il nodo storico delle Indicazioni Geografiche è qui. Per secoli il cibo ha avuto una funzione di sopravvivenza. Quando domina la scarsità, il suo valore è nutrire e garantire la vita. Ma quando la sopravvivenza è assicurata, cambia lo sguardo dell'uomo, diminuisce il peso del cibo come nutrimento e cresce l'importanza di valori come qualità, piacere, fiducia, memoria, identità. Il cibo smette di essere merce e diventa linguaggio, parlando alla cultura, alla comunità, al rapporto con i luoghi. Le IG nascono in questo passaggio. Danno forma all'idea che alcuni prodotti non valgano soltanto per le loro caratteristiche materiali, ma per il legame che custodiscono con territorio, storia e sapere collettivo. Ed è qui che compiono una grande operazione civile, restituendo dignità a territori, economie locali, comunità, culture materiali. Dicono che nel cibo non c'è soltanto mercato. C'è eredità, responsabilità, futuro.

### **Tre operazioni storiche delle Indicazioni Geografiche**

Se dovessi riassumere le tre grandi operazioni storiche delle IG, direi questo: hanno trasformato prodotti nati

poveri in prodotti ricchi, portando valore dove prima c'era marginalità; hanno preservato una parte della cultura italiana, salvando saperi, pratiche e memoria; hanno dato al cibo un valore simbolico pubblico, rendendo visibile e tutelabile il rapporto tra prodotto e territorio. In altre parole, hanno sottratto il cibo all'anonimato restituendolo alla storia e ai luoghi. Questo impone anche di chiarire il rapporto tra tradizione e contemporaneità. La tradizione conta non perché è antica, ma perché mostra coerenza nel tempo. Non basta dire che un prodotto esisteva secoli fa: ciò che conta è la continuità viva tra prodotto, territorio e comunità. I prodotti autentici attraversano le trasformazioni senza perdere il legame con le origini. Questa continuità, nelle DOP e nelle IGP, non è narrativa, è documentabile e verificabile. Archivi, paesaggi, documenti, opere d'arte, letteratura e pratiche agrarie raccontano una memoria concreta. Il riconoscimento DOP o IGP non inventa un'identità, la certifica quando esiste già. Mi piace pensare alla tradizione come a un fiume. L'acqua cambia continuamente, ma l'alveo resta. Nei prodotti DOP e IGP quell'alveo è il territorio, sono i saperi, sono le comunità. Per questo un'Indicazione Geografica non inventa una storia. Riconosce una continuità viva.

### **La responsabilità che il libro ci affida**

Alla fine, però, la questione più importante riguarda il presente e il futuro. Viviamo un tempo di crisi complesse, e nessuno può pensare di affrontarle da solo. Servono sistemi maturi, servono istituzioni, imprese, cultura, comunità. Il cibo è uno di questi sistemi fondamentali, perché riguarda insieme economia, territorio, identità, relazioni quotidiane, qualità della vita. In questo senso, le Indicazioni Geografiche rappresentano un modello concreto, un sistema produttivo capace di tenere insieme qualità, responsabilità, cooperazione, impresa, territorio e persone. I Consorzi di tutela sono il cuore di questo modello; comunità organizzate che dimostrano, ogni giorno, che sviluppo e identità possono convivere, che il mercato può dialogare con la storia, che la competizione può accompagnare forme alte di cooperazione, che il valore economico, quando è ben costruito, può diventare anche valore civile. La lezione che affido a questo libro è, in fondo, molto semplice. Attraverso il sistema delle Indicazioni Geografiche possiamo essere parte attiva delle soluzioni ai problemi del nostro tempo. Ma c'è una condizione essenziale: non basta lavorare bene ciascuno per conto proprio. Bisogna muoversi nella stessa direzione, condividendo visione, responsabilità e senso del bene comune.

Nessuno può spostare il mondo da solo. Ma quando persone, territori e istituzioni riconoscono valori comuni e scelgono di camminare insieme, anche il mondo, lentamente, comincia a muoversi.

# Presentazione del volume “La filosofia della Dop economy”

Presentato a Roma il 16 aprile 2026 il libro di Mauro Rosati “La filosofia della Dop economy”, pubblicato da Treccani con prefazione di Umberto Galimberti.



## Seminari sulla Dop economy

fondazione  
**QUALIVITA**

**oriGIn**  
ITALIA  
Associazione Produttori DOP e IGP

I Seminari sulla Dop economy nascono come occasione di incontro e approfondimento attorno al libro “La filosofia della Dop economy”

### APRILE

**16 aprile**  
**ROMA**  
Nazionale Spazio Eventi

**22 aprile**  
**MILANO**  
Spazio Mostra POOL Design Week

### MAGGIO

**7 maggio**  
**VENEZIA**  
 Università  
Ca' Foscari

**7 maggio**  
**MILANO**  
 Consorzio  
Gorgonzola DOP

**8 maggio**  
**VICENZA**  
 Consorzio di tutela del  
formaggio Asiago DOP

**15 maggio**  
**IMPERIA**  
 Consorzio  
Riviera Ligure DOP

**19 maggio**  
**MODENA**  
 Consorzio Aceto Balsamico  
di Modena IGP

**21 maggio**  
**MONTALCINO (SI)**  
 Fond. Territoriale Brunello  
di Montalcino DOP -  
Consorzio Brunello di  
Montalcino

**23 maggio**  
**FIRENZE**  
 Legacoop  
Toscana

**28 maggio**  
**BENEVENTO**  
 Università  
del Sannio

**28 maggio**  
**CASERTA**  
 Consorzio Mozzarella di  
Bufala Campana DOP

### GIUGNO

**19 giugno**  
**MONTEPULCIANO (SI)**  
 Consorzio Vino Nobile di  
Montepulciano

**22 giugno**  
**BOLOGNA**  
 Nomisma

### LUGLIO

**luglio (data in fase di definizione)**  
**FORLIMPOPOLI (FC)**  
 Casa Artusi

**luglio (data in fase di definizione)**  
**REGGIO EMILIA**  
 Consorzio Parmigiano  
Reggiano DOP

### SETTEMBRE

**5 settembre**  
**LANGHIRANO (PR)**  
 Consorzio Prosciutto  
di Parma DOP

**6 settembre**  
**S. QUIRICO D'ORCIA (SI)**  
 Consorzio  
Orcia DOP

**12 settembre**  
**CATANIA**  
 Consorzio Arancia  
Rossa di Sicilia IGP

### OTTOBRE

**10 ottobre**  
**EBOLI (SA)**  
 Festival  
“Sono terra”

**17 ottobre**  
**ALTAMURA (BA)**  
 Consorzio per la Tutela  
Pane di Altamura DOP

**30 ottobre**  
**MODICA (RG)**  
 Consorzio Cioccolato  
di Modica IGP

### ALTRE DATE

**AOSTA**  
 Consorzio Produttori e  
Tutela della DOP Fontina