[Comunicato Stampa del 09.11.2026]

Qualivita in Messico per promuovere le DOP e IGP alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Mauro Rosati, ospite d'onore dell'Ambasciata d'Italia a Città del Messico, ha incontrato la stampa di settore e gli operatori della filiera. All'Istituto Italiano di Cultura il seminario sul legame tra Indicazioni Geografiche e Cucina Italiana. A Wines Experience il confronto con i produttori di Querétaro.

Città del Messico, 6 novembre 2026 – La Fondazione Qualivita, in collaborazione con Origin Italia, ha partecipato all'**XI Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** – evento promosso dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale con il supporto del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) – con una serie di incontri dedicati al **ruolo delle Indicazioni Geografiche nella cultura gastronomica italiana**. Mauro Rosati, direttore generale di Qualivita e di Origin Italia e ospite d'onore dell'Ambasciata d'Italia in Messico, ha illustrato come le DOP e le IGP tutelino il legame tra prodotti, territori e comunità che ne tramandano i saperi produttivi.

"Il Messico è un mercato strategico per le filiere italiane di qualità – dichiara **Mauro Rosati** – anche grazie alla presenza di una ristorazione italiana che contribuisce a far conoscere i prodotti d'origine. Con l'Accordo globale modernizzato tra Unione europea e Messico, firmato il 22 maggio 2026, si prevede infatti la **tutela complessiva di 568 Indicazioni Geografiche europee** tra prodotti agroalimentari, vini e bevande spiritose. Il totale comprende 232 Indicazioni Geografiche di bevande spiritose già protette in Messico a cui si aggiungono altre 336 denominazioni di vini e prodotti alimentari, 64 dei quali sono prodotti made in Italy".

Insieme all'Ambasciatore d'Italia **Alessandro Modiano**, Rosati ha incontrato la stampa messicana di settore per approfondire il contributo delle produzioni certificate alla Cucina Italiana, iscritta nel 2025 nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'**Unesco**, grazie a un percorso condiviso da numerose realtà nazionali coordinate del Ministero dell'Agricoltura e del ministro Francesco Lollobrigida.

Il 5 novembre, all'Istituto Italiano di Cultura di Città del Messico, ha tenuto il seminario "*Le Indicazioni Geografiche italiane e la cucina italiana: territori, qualità certificata e tutela del consumatore"*, alla presenza di ristoratori, distributori, rappresentanti del corpo diplomatico e della Commissione europea. Al seminario è seguito il dialogo "*La cucina italiana come patrimonio globale",* con il contributo di esponenti della ristorazione, della distribuzione e della comunicazione enogastronomica.

Il 6 novembre, a **Wines Experience Mexico City**, dove Agenzia ICE ha organizzato la partecipazione collettiva italiana, Rosati si è confrontato con i rappresentanti del Clúster Vitivinícola de Querétaro. Nel talk "*Dall'IGP alla DOC: come l'origine costruisce una regione vinicola",* il percorso di Querétaro, prima Indicazione Geografica Protetta del vino in Messico, è stato messo a confronto con l'esperienza italiana delle DOP e IGP vitivinicole, con particolare attenzione al ruolo dei produttori nella definizione delle regole comuni e nella valorizzazione del territorio.

L’iscrizione Unesco della Cucina Italiana, riconosciuta nel 2025, e quella della Cucina tradizionale Messicana, riconosciuta dal 2010, offrono una base per sviluppare la collaborazione tra i due Paesi. La Fondazione Qualivita ha individuato **tre ambiti di lavoro**: la promozione delle rispettive culture gastronomiche, la ricerca con le università sul rapporto tra produzioni d’origine e territori e il confronto sugli strumenti di tutela internazionale delle Indicazioni Geografiche.

Fondazione Qualivita
comunicazione@qualivita.it
+39 0577 1503049