

ATLANTE QUALIVITA FOOD&WINE

I PRODOTTI AGROALIMENTARI E VITIVINICOLI ITALIANI DOP IGP STG – BIOLOGICO



[Comunicato stampa 11.05.2012](#)

Un viaggio nell'Italia buona

La prima e unica pubblicazione che riunisce l'Italia degli oltre 700 distretti della qualità

Educazione ai consumatori, sostegno alle politiche della qualità e la nuova dimensione della sicurezza alimentare: sono le tre peculiarità di questo nuovo format divulgativo

Come il libro di Pellegrino Artusi unì l'Italia frammentata delle ricette culinarie, così l'Atlante Qualivita FOOD&WINE, per la prima volta, racconta in un' unica pubblicazione, l'Italia degli oltre 700 prodotti agroalimentari, vitivinicoli e biologici a indicazione geografica.

Per la ricorrenza dei primi dieci anni di attività, la Fondazione Qualivita presenta l'Atlante Qualivita FOOD&WINE, frutto dell'impegno di una squadra di oltre 30 persone che ha seguito questo lavoro per circa due anni. In un periodo non facile per il nostro Paese, caratterizzato da un diffuso senso di incertezza e di malessere, proprio mentre incombe la minaccia di nuove tasse anche nel settore food, questa opera vuole rappresentare un segnale positivo forte e concreto per il settore.

1- A sostegno delle nuove politiche europee

L'Atlante Qualivita, realizzato anche con la collaborazione di AICIG, Federdoc e ACCREDIA e con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nasce per semplificare la comunicazione del comparto italiano della qualità certificata, in linea con le nuove politiche comunitarie che prevedono l'applicazione delle stesse regole di registrazione fra il settore FOOD e WINE. L'obiettivo della pubblicazione è quindi quello di trasferire e far conoscere alla filiera produttiva e ai consumatori le produzioni agroalimentari di qualità, nella prospettiva dell'utilizzo, anche per i prodotti vitivinicoli, degli acronimi DOP IGP, come stabilito dalla nuova normativa europea.

2- La conoscenza dei sistemi di controllo ai consumatori

In questa opera, per la prima volta, è stato dato concretamente spazio alla spiegazione dei sistemi di controllo, che sono la vera discriminante fra i prodotti non certificati e quelli certificati. Queste attività di controllo, a cui vengono sottoposte tutte le fasi di lavorazione, rappresentano per il consumatore la vera garanzia sulla qualità.

Lasciando in disparte le valutazioni di gusto e sapore, sempre soggettive e spesso inflazionate di aggettivi, il controllo diventa una delle caratteristiche principali da comunicare. Una sorta di assicurazione che ogni consumatore e impresa "paga" e che garantisce il prodotto finale. Grazie alla collaborazione di ACCREDIA, l'ente italiano di accreditamento, per ogni prodotto agroalimentare è stato inserito un paragrafo dedicato al sistema di controllo, che rappresenta una vera novità nella comunicazione settoriale

ATLANTE QUALIVITA FOOD & WINE

I PRODOTTI AGROALIMENTARI E VITIVINICOLI ITALIANI DOP IGP STG – BIOLOGICO



dell'enogastronomia e, come tale, ci auspichiamo diventi anche oggetto di attenzioni per tutti gli esperti di marketing, per i giornalisti e le aziende di produzione.

3- La percezione del comparto della qualità certificata

La qualità certificata rappresenta un settore a parte, sia per quanto riguarda la produzione, che la vendita. Spesso, i prodotti definiti “locali”, “tipici” o “km 0”, vengono scambiati con i prodotti biologici e DOP IGP. Purtroppo, questa confusione, persiste non solo fra i consumatori, ma anche fra gli addetti ai lavori (buyers, distribuzione e Horeca). Senza entrare nel merito della valutazione della qualità percepita, attraverso questa pubblicazione, abbiamo voluto evidenziare con un linea netta, la differenza che esiste fra i prodotti generici e quelli a denominazione di origine e biologici. Così, il consumatore potrà più facilmente capire quali siano le vere peculiarità di un prodotto certificato che ha dietro di sé una filiera produttiva la quale si attiene a specifici disciplinari, controllata da organismi terzi e rappresentata dai consorzi di tutela. Elementi che sicuramente valgono molto più di tanti slogan senza verifiche.

*“In occasione dei primi dieci anni di attività della Fondazione – sottolinea il **Segretario Generale di Qualivita ed autore dell’opera Mauro Rosati** – questa pubblicazione vuole essere un segnale chiaro e positivo per l’intero sistema. Un lavoro che riunisce e identifica la qualità italiana sia nell’agroalimentare che nel settore vitivinicolo. Dietro ognuna di queste eccellenze c’è un microcosmo che abbiamo cercato di raccontare per renderlo fruibile agli addetti ai lavori e agli appassionati”.*

*“Nella prospettiva comune di favorire una crescente conoscenza del settore, Aicig, in rappresentanza dei Consorzi soci aderenti, plaude alle iniziative progettuali ed editoriali della Fondazione Qualivita – commenta il **Presidente AICIG Giuseppe Liberatore** - ed esprime soddisfazione per lo sforzo compiuto nella nuova, ampliata edizione dell’Atlante, strumento utile per tutti coloro che desiderano approfondire aspetti fondamentali del patrimonio agroalimentare italiano”*

*“L’Atlante Qualivita – dichiara Federico **Grazioli Presidente ACCREDIA** – deve promuovere le eccellenze italiane, diffondere la conoscenza e la cultura alimentare, così importanti per il nostro Paese, e rendere il mercato più consapevole del meccanismo di garanzia sotteso ai prodotti DOP, IGP, STG, BIO e ai vini di qualità. Il più grande vantaggio offerto dall’accreditamento è poter scegliere, con fiducia, un prodotto che garantisce effettivamente quello che promette. Anche grazie all’Atlante – conclude il **Presidente Grazioli** – il meccanismo di garanzia offerto da ACCREDIA, l’ente italiano di accreditamento, potrà essere sempre più visibile.”*

*“Siamo lieti – commenta il **Presidente Federdoc Riccardo Ricci Curbastro** -, di vedere rappresentate per la prima volta nell’Atlante Qualivita anche le Denominazioni di Origine e le Indicazioni Geografiche dei vini italiani. Un lavoro impegnativo, per la complessità del nostro mondo vitivinicolo, ma determinante in questo particolare momento di cambiamento caratterizzato dalla riforma del settore vitivinicolo”*