

ATLANTE QUALIVITA FOOD&WINE 2013

DOP-IGP diventano digitali

Con il formato e-book si arricchisce il contenuto delle schede prodotto con nuove informazioni multimediali

La nuova edizione dell'ATLANTE QUALIVITA FOOD&WINE, per la prima volta disponibile anche **in lingua inglese e in formato e-book**, raccoglie, organizza e schematizza le informazioni sui prodotti di qualità certificata con un format che rende accessibile a tutti i potenziali stakeholder, italiani e stranieri, il mondo delle IG italiane.

Per consentire un approccio graduale da parte di un pubblico variegato anche di lettori non esperti, le informazioni dei disciplinari di produzione sono presentate con un linguaggio semplificato e meno tecnico che permette di approfondire progressivamente la conoscenza dei prodotti del Made in Italy di eccellenza attraverso approfondimenti e link su tutto ciò che ruota intorno alle denominazioni: feste ed eventi promossi dai Consorzi di tutela, gastronomia, ristorazione, attività sui social network ufficiali.

I contenuti

L'Atlante Qualivita FOOD & WINE contiene le schede descrittive dei 775 prodotti italiani iscritti nei registri europei delle Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP) o Specialità Tradizionali Garantite (STG), e una speciale sezione dedicata al comparto biologico.

- 775 schede prodotto, 254 di prodotti agroalimentari raggruppati per classe di appartenenza e 521 di prodotti vitivinicoli elencati in ordine alfabetico;
- Ogni scheda è suddivisa in paragrafi contenenti informazioni sulle principali caratteristiche del prodotto, sul metodo di produzione e sulla zona di produzione; solo per il FOOD sono riportati anche cenni a storia, gastronomia e commercializzazione del prodotto, comprese le tipologie disponibili sul mercato e le relative modalità di confezionamento;
- 775 mappe grafiche del territorio di produzione;
- oltre 800 immagini (prodotti e loro tipologie, territori, uve, vigne, cantine, ecc.).

Cartografia e zona di produzione

Ogni scheda è corredata da immagini e da una sezione dedicata alla cartografia, in cui vengono riportate le aree di produzione con una suddivisione per regioni, province e comuni. Nel FOOD la zona di produzione è approssimata a livello comunale mentre per il WINE l'approssimazione è a livello provinciale, viene cioè indicato nella cartina il territorio della provincia in cui ricade la zona di produzione. Lo stesso metodo di approssimazione è stato utilizzato anche nel testo, elencando i comuni delle aree produttive laddove il numero è limitato e optando invece per una descrizione più ampia (provincia o regione) quando i comuni interessati sono numerosi.

Criteri specifici per la sezione WINE

Per rendere comprensibili i disciplinari anche a chi non ha familiarità con il linguaggio tecnico del settore e per non far perdere all'opera il suo obiettivo di fruibilità, nel caso delle IGP e di altre denominazioni vitivinicole si è reso necessario un lavoro di sintesi molto significativo. Un approccio simile è stato adottato nella indicazione dei calici, segnalando dove possibile con un singolo calice anche più tipologie di vino analoghe. Si è scelto di mantenere nel sottotitolo della scheda l'indicazione degli acronimi nazionali DOCG, DOC e IGT tuttora in vigore insieme a quelli europei, nella consapevolezza che il cambiamento apportato dai nuovi regolamenti necessita di tempo per essere definitivamente assimilato dal pubblico.

Nel paragrafo *Descrizione del prodotto* sono state indicate le principali tipologie “commerciali” comprese nella denominazione, in modo da fornire al lettore inesperto una classificazione del vino che gli risulti familiare e facilmente comprensibile. Nel paragrafo *Descrizione tipologie di prodotto* sono invece riportate le principali caratteristiche distintive delle tipologie previste da disciplinare, comprese quelle accompagnate da menzioni aggiuntive.

Comparto biologico

Il settore è presentato attraverso una descrizione schematica ma esaustiva del sistema di produzione da agricoltura biologica: il suo funzionamento, i requisiti che devono essere rispettati per ottenere prodotti bio, le informazioni relative all’etichettatura per aiutare il consumatore a riconoscere i prodotti; le principali e più diffuse categorie di prodotti biologici reperibili sul mercato.

Una finestra aperta sul mondo dei prodotti DOP, IGP

La nuova edizione contiene una sezione dedicata ad una prima selezione di informazioni su feste, ristoranti ed eventi di cui sono protagonisti i prodotti a denominazione. Una novità introdotta per accompagnare il lettore alla scoperta delle iniziative che animano il mondo delle IG italiane.

Una guida per seguire le IG nel mondo digitale

Negli ultimi anni è stata registrata una crescita esponenziale di comunicazione mediatica veicolata dai format digitali del web dove la scarsa filtrazione dei contenuti può penalizzare la veridicità delle informazioni. Per fornire una prima bussola in grado di aiutare il lettore ad orientarsi nella ricerca di notizie attendibili sui prodotti, una speciale sezione della nuova edizione dell’Atlante Qualivita è stata dedicata alla catalogazione dei principali profili social, siti web e app digitali ufficiali, gestiti direttamente dall’organismo di tutela o dall’associazione di riferimento del prodotto.

Atlante Qualivita FOOD&WINE 2013 in formato e-book

L’Atlante Qualivita FOOD&WINE 2013 sarà disponibile in formato digitale dal 1° luglio 2013 sulle piattaforme Amazon e Apple Store.

L’e-book Qualivita sarà suddiviso in 7 volumi scaricabili singolarmente, in modo da consentire anche una consultazione graduale e parziale dei contenuti.

Struttura dell’opera

Vol. 1 – Prefazioni; Introduzione; La qualità in Europa

Food: Carni fresche; Prodotti a base di carne; Formaggi

Vol. 2 – Food: Altri prodotti di origine animale; Pesci e molluschi; Ortofrutticoli e cereali

Vol. 3 – Food: Oli e grassi; Altri prodotti allegato 1; Prodotti panetteria, pasticceria; Oli essenziali

Vol. 4 – Wine: A-C

Vol. 5 – Wine: D-M

Vol. 6 – Wine: N-U

Vol. 7 – Wine: V-Z; Biologico; Appendice

Ogni volume si collega ai contenuti multimediali accessibili attraverso finestre pop up:

- video
- ricettari
- studi, ricerche, riferimenti normativi
- valori nutrizionali
- link esterni che rimandano ai siti dei Consorzi di tutela, delle Istituzioni e delle associazioni di settore e ad altri siti di interesse, come quelli di eventi collegati al prodotto
- indirizzi, riferimenti e link esterni delle aziende produttrici
- informazioni sui ristoranti che propongono il prodotto all’interno dei loro menu.

In questo modo, il prezioso materiale informativo e promozionale prodotto dai Consorzi e dalle aziende del comparto viene riproposto al lettore attraverso l’e-book Qualivita favorendone la divulgazione e la reperibilità.