

Il sistema IG italiano formerà le imprese food norvegesi

Qualivita, Consorzi DOP e IGP ed enti di certificazione esportano il modello italiano

Prende il via il 18 di ottobre 2016 il progetto di formazione professionale, commissionato alla Fondazione Qualivita dalle organizzazioni governative norvegesi **Innovation Norway** e **Norwegian Seafood Council**, nell'ambito del programma del FRAM, con il coinvolgimento di **Matmerk** - The Norwegian Agricultural Quality System and Food Branding Foundation.

Si tratta di un corso di formazione professionale, articolato in un workshop propedeutico e tre seminari di approfondimento che si svolgeranno in Italia e in Norvegia, sulle strategie di sviluppo del sistema delle Indicazioni Geografiche per gli operatori della filiera norvegese del **Tørrfisk fra Lofoten IGP***, lo stoccafisso norvegese certificato IGP.

FORMAZIONE PROFESSIONALE Si tratta di un corso di un percorso formativo, articolato in un workshop propedeutico e tre seminari di approfondimento che si svolgeranno in Italia e in Norvegia, sulle strategie di sviluppo del sistema delle Indicazioni Geografiche per gli operatori della filiera norvegese del **Tørrfisk fra Lofoten IGP***, lo stoccafisso norvegese certificato IGP.

STOCCAFISSO NORVEGESE Grazie alla sua alta qualità, ha da diversi secoli stretto legami molto forti con l'**enogastronomia italiana**, infatti il 90% dello stoccafisso prodotto oggi in Norvegia viene esportato in Italia e il suo consumo si concentra essenzialmente in Veneto, Sicilia, Calabria, Campania e Liguria. La Norvegia è il secondo paese più importante al mondo per l'esportazione di prodotti ittici e nel 2013 il valore delle esportazioni ha visto un incremento del 17% nelle vendite, raggiungendo gli 8 miliardi di euro annui.

SISTEMA IG Il nostro Paese ha un sistema avanzato nell'ambito delle IG, con un modello consortile estremamente valido, sistemi di controllo efficaci e organizzazioni di riferimento come **Aicig** e **Federdoc**. Per questo i Consorzi di tutela DOP e IGP italiani e gli enti certificatori, saranno protagonisti durante le lezioni. Il format, che prevede seminari fino al maggio 2017, affianca alle attività didattiche in aula, realizzate anche con la collaborazione di professionisti e docenti universitari de **La Sapienza Università** di Roma ed della **Bocconi** di Milano, il racconto delle *best practice* di alcuni dei più emblematici protagonisti delle produzioni agroalimentari italiane di qualità.

La Fondazione Qualivita formerà le imprese norvegesi sull'importanza del riconoscimento IGP e sul potenziale valore aggiunto realizzabile per il Tørrfisk fra Lofoten IGP*. L'obiettivo è quello di individuare le possibilità di crescita imprenditoriale legata al sistema delle IG e dei modelli di sviluppo implementati attraverso le reti, approfondendo la conoscenza dei maggiori schemi di certificazione pubblici comunitari e le modalità di implementazioni nelle imprese.

*La denominazione Tørrfisk fra Lofoten IGP designa individui adulti di merluzzo bianco dell'Atlantico, catturato attorno alle isole Lofoten e Vesterålen, eviscerati ed essiccati naturalmente. Questa pratica è testimoniata nelle isole Lofoten fin dall'inizio del 1100 ed è parte integrante della cultura norvegese. Trasmessa di generazione in generazione, è indispensabile per ottenere la qualità del prodotto finale. Lo stoccafisso è un importante prodotto di esportazione della Norvegia, soprattutto verso il Nord Italia dopo che nel 1432 il veneziano Pietro Querini fece approdo in quelle terre ed inaugurò un felice scambio commerciale che continua ancora oggi in particolare con la città vicentina di Sandrigo dove nel 1987 fu istituita la "Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina".

