



**Comunicato stampa 22.11.2016**

Continua il percorso in collaborazione con il Sistema IG italiano per le imprese del Tørrfisk fra Lofoten IGP

## **Concluso il primo modulo formativo Qualivita per le imprese food norvegesi**

**Per gli operatori IGP, lezioni, case history e visite alle realtà consortili e aziendali italiane DOP IGP**

Si è conclusa la prima parte del **corso di formazione professionale** realizzato dalla **Fondazione Qualivita** per conto delle organizzazioni governative norvegesi, rivolto ai produttori di Stoccafisso delle isole Lofoten certificato IGP (*Tørrfisk fra Lofoten IGP*). A seguito del workshop propedeutico di ottobre, il primo modulo didattico si è svolto a Milano con la partecipazione di numerosi operatori della filiera norvegese, che hanno seguito le lezioni sui sistemi produttivi di rete, con l'intervento di **Francesco Longo** dell'**Università Bocconi**, e in particolare, grazie anche alle associazioni di settore **Aicig** e **Federdoc**, con le testimonianze delle **Consorti di tutela dei prodotti DOP e IGP**, le eccellenze italiane più affermate sui mercati.

Fra le case history proposte, **Federico Desimoni**, direttore del **Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP**, ha raccontato l'esperienza di un consorzio che ha registrato importanti performance commerciali conseguenti alla registrazione IGP del prodotto (luglio 2009) e ha guidato i partecipanti norvegesi in una visita presso l'azienda Acetum Spa di Cavezzo (MO), con la collaborazione del consigliere, produttore e presidente Qualivita **Cesare Mazzetti**.

Nel corso del primo modulo è stata presentata anche l'esperienza del **Consorzio di tutela Parmigiano Reggiano DOP**, esposta dal direttore **Riccardo Deserti**. L'iter formativo realizzato da Qualivita continuerà fino a maggio 2017 con altri seminari sulle strategie di sviluppo del sistema delle Indicazioni Geografiche a partire dai modelli e dalle best practice dei Consorzi di Tutela DOP e IGP italiani.

