

Martina: “ribadire il legame profondo tra cibo, paesaggio, identità, cultura”

Aicig e Federdoc: i prodotti di qualità DOP e IGP sintesi virtuosa degli elementi culturali italiani

Maurizio Martina - *Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali*

“Il gusto è un prodotto culturale’ ha scritto lo storico Massimo Montanari. È una frase che da sola spiega perché un simbolo della cultura e dell’identità italiana come Treccani dia vita a un progetto così importante sull’esperienza agroalimentare. Che sarà raccontata per la nostra capacità di unire territorio, storia, tradizione, paesaggio, cibo. Un patrimonio che ci rende unici e che poggia sulle tre A italiane: agricoltura, alimentazione, ambiente. L’iniziativa di Treccani apre nel migliore dei modi l’Anno nazionale del cibo e mi auguro possa diventare un punto di riferimento per diffondere conoscenza e consapevolezza. Perché non c’è sviluppo senza cultura”.

Paolo De Castro - *Parlamentare Europeo e Presidente Comitato Scientifico Qualivita*

“Iniziative come quella di oggi confermano quanto sbagliamo a pensare che con la cultura non si mangi. Le nostre DOP e IGP, grazie al sistema europeo di denominazioni certificate, qualificano un patrimonio di prodotti ineguagliabili al mondo, frutto dell’accumularsi nei secoli di conoscenze e di saper fare: la loro valorizzazione da parte di un istituto prestigioso come Treccani non può che aumentarne la rilevanza e la conoscenza a livello nazionale e, mi auguro, internazionale, esaltando il legame indissolubile tra cibo di qualità, territorio e cultura sul quale il nostro Governo ha sempre voluto puntare”.

Massimo Bray - *Direttore Generale Treccani*

“Treccani ritiene importante il suo impegno, accanto a Fondazione Qualivita, per la tutela e la promozione dei valori culturali legati alle eccellenze enogastronomiche italiane. Siamo convinti che ci sia bisogno, oggi più che mai, di fare sistema e di promuovere in forma autorevole l’immagine dell’Italia produttiva nel mondo, collocando il cibo e il vino del nostro Paese accanto agli altri elementi costitutivi del patrimonio culturale nazionale italiano. Vogliamo partecipare all’Anno nazionale del cibo italiano - l’importante iniziativa promossa dai due ministeri, quello dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo e quello delle Politiche agricole alimentari e forestali - mettendo a disposizione la nostra esperienza editoriale, e le tecnologie sviluppate per il portale www.treccani.it, che conta più di 500.000 visitatori unici al giorno, e tutti gli strumenti e le competenze che hanno caratterizzato Treccani negli oltre 90 anni della sua storia. Sono certo che Treccani potrà diffondere presso un pubblico attento e sensibile alla qualità il messaggio più alto che proviene dal comparto agroalimentare italiano: è possibile produrre ricchezza rispettando e valorizzando il nostro territorio, il nostro paesaggio, la nostra identità”.

Riccardo Ricci Curbastro - *Presidente Federdoc*

“La Federdoc ha fra i suoi scopi sociali quello di contribuire ad aumentare la conoscenza del nostro patrimonio vitivinicolo a D.O. in ambito nazionale ed internazionale, svolgendo attività d’informazione e promozione presso i vari target di riferimento. Siamo quindi veramente lieti che l’Istituto dell’Enciclopedia italiana Treccani, in collaborazione con la Fondazione Qualivita, contribuisca alla valorizzazione delle nostre Denominazioni e della cultura enogastronomica italiana. Treccani è stata, ed è tutt’ora, una guida attenta e puntuale della nostra identità nazionale che ha contribuito, di generazione in generazione, a far crescere il sapere nazionale e pertanto, riteniamo, contribuirà a fornire un valore aggiunto ai nostri prodotti di qualità, presentandoli al grande pubblico come parte integrante della cultura italiana”.

Nicola Cesare Baldrighi - *Presidente di Aicig*

“I prodotti di qualità DOP e IGP sono un asse portante del sistema agroalimentare italiano e caratterizzano le attività economiche dei rispettivi territori di produzione. Rappresentano anche un fondamentale patrimonio, che si esplicita attraverso la riproduzione degli usi locali, leali e costanti, cioè della tradizione produttiva. Racchiudono in una sintesi virtuosa gli elementi delle specificità ambientali, delle tecniche produttive, delle attività umane, che si manifestano attraverso il linguaggio dei sensi. Sono un patrimonio culturale vivo ed attuale”.

Cesare Mazzetti - *Assodistil - Presidente Fondazione Qualivita*

“Il progetto Treccani Gusto affronta un tema importante per lo sviluppo del settore agroalimentare: far emergere come il legame tra territorio e produzioni tipiche sia da un lato una leva di crescita economica ed espressione di soft power e dall’altro un driver culturale capace di rinnovare il patrimonio italiano. La produzione di bevande spiritose tradizionali, che nel nostro Paese assume gradazioni e aspetti via via diversi attraversando la Penisola dalle Alpi alle Isole, va senza dubbio considerata come espressione del patrimonio culturale e storico italiano, oltre che – mi sia concesso dirlo – alla propensione del popolo italiano per la socializzazione e il ben vivere. Le imprese di Assodistil sono sempre più impegnate nella conservazione e diffusione di tale patrimonio, all’interno di una necessaria vocazione ad uno sviluppo sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico”.

Mauro Rosati - *Direttore Generale Fondazione Qualivita*

“Con questo progetto ci poniamo l’ambizioso obiettivo di contribuire alla conoscenza delle complesse esperienze rurali, agricole e alimentari italiane affinché possano divenire una vera e propria cultura mainstream. Una cultura che piace a tutti, non solo perché può costituire un vero supporto per il sistema economico del Paese sul fronte della promozione e della tutela dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli, ma soprattutto perché rappresenta l’unione perfetta fra ambiente, alimentazione e agricoltura, finalizzata allo sviluppo sostenibile. Un modello, quello italiano, fatto di comunità locali, economie geografiche, saper fare e capitale umano, paesaggio, reti sociali, tecnologie, qualità, certificazione, un orizzonte culturale a cui da tempo il mondo aspira sempre di più”.