



GEOGRAPHICAL INDICATIONS

Italian cultural heritage



La Fondazione Qualivita è un'organizzazione culturale e scientifica senza scopi di lucro che nasce in Italia nell'anno 2000 per tutelare e valorizzare i prodotti agroalimentari e vitivinicoli di qualità, in particolare le produzioni italiane DOP, IGP e STG.

Nel corso della sua lunga esperienza nella difesa e nella diffusione della cultura rurale, Qualivita si è specializzata nella realizzazione di attività di valorizzazione, ricerca, formazione, a supporto di consorzi, istituzioni e organizzazioni, sviluppando un network internazionale di soggetti e stakeholder del comparto agroalimentare e vitivinicolo di qualità.



PROGETTO QUALIVITA CULTURA

Sensibile alla difesa e alla diffusione della cultura rurale, Fondazione Qualivita è impegnata da oltre 18 anni, tramite le proprie attività, nella valorizzazione della dimensione culturale del settore agroalimentare di qualità e in particolare delle produzioni DOP, IGP e STG.

Il progetto *Qualivita Cultura* nasce dall'esigenza di far emergere come negli anni le eccellenze agricole e agroalimentari tutelate dai marchi di qualità europei DOP, IGP e STG, si siano poste al centro dell'interesse collettivo. E non più solo come un'enorme risorsa economica capace di essere fattore di sviluppo dei territori, ma anche come una straordinaria occasione di rendere fruibile a tutti un'importantissima eredità culturale.

Nella realizzazione di questo percorso, nel 2018, Qualivita ha collaborato con l'Istituto della Enciclopedia Italiana, Aicig e Federdoc, per dare vita a Treccani Custo, un nuovo progetto editoriale nato con l'obiettivo di ridefinire l'apporto culturale dei prodotti tipici organizzando in un unico corpus enciclopedico le molteplici esperienze del mondo rurale italiano, al fine di renderle un patrimonio accessibile all'Europa e al resto del mondo.

Negli ultimi mesi il progetto *Qualivita Cultura* si è arricchito della collaborazione con l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare italiano, per la creazione della prima banca dati delle risorse culturali riconducibili alle Indicazioni Geografiche. L'intento è di valorizzare le sinergie tra i prodotti di qualità, la storia del territorio, le tradizioni locali e i beni culturali evidenziando come le produzioni, legate a un territorio, siano spesso raccontate nelle opere d'arte più diverse come testi antichi, dipinti, documenti storici, beni architettonici.



AICIG è l'Associazione costituita tra oltre 65 Consorzi di tutela delle DOP e IGP, che si propone di rappresentare il luogo ideale di confronto e scambio tra queste grandi e piccole realtà e di contribuire allo sviluppo armonico del settore collaborando con le competenti Istituzioni nazionali e comunitarie.



Federdoc è la Confederazione Nazionale dei Consorzi volontari per la tutela delle denominazioni di origine e delle Indicazioni Geografiche tipiche dei vini italiani. Da oltre 30 anni rappresenta l'unico organismo interprofessionale esistente in Italia per affrontare i problemi delle denominazioni vitivinicole.

LA MOSTRA

La mostra, che viene ospitata nella sede del Parlamento Europeo, è frutto del percorso di conoscenza del patrimonio culturale enogastronomico italiano avviato dal progetto Qualivita Cultura. Vuole offrire al pubblico una visione sintetica delle secolari relazioni tra prodotti agroalimentari e vitivinicoli tipici e luoghi di origine, chiamando in causa un senso di appartenenza legato alle identità territoriali.

L'esposizione raccoglie 24 tavole, esempi selezionati tra oltre 800 DOP e IGP italiane, che sono simbolo del legame tra cibo e cultura - beni artistici e architettonici, opere letterarie, personalità illustri e molto altro. Casi emblematici selezionati nell'ambito dell'iniziativa Treccani Gusto, un progetto di ricerca realizzato nel 2018 in collaborazione con l'Istituto dell'Enciclopedia Treccani per testimoniare come i prodotti a denominazione di origine siano da secoli elemento centrale nell'identità nazionale.

Le Indicazioni Geografiche mostrano non solo qualità e caratteristiche organolettiche uniche, ma anche la capacità di cristallizzare nella memoria e nella cultura, la storia, i simboli, le arti, la letteratura e molte altre attività; riaffermano inoltre come il Regolamento sulle DOP IGP, concepito dall'UE nel lontano 1992 con l'obiettivo di consolidare lo sviluppo rurale nelle aree marginali e tutelare i prodotti agroalimentari e vitivinicoli, rappresenti anche un processo evoluto di *food labelling* capace di rendere patrimonio comune questi elementi della cultura europea e di diffonderli nel tempo e nello spazio.



LA MAPPATURA DELLE RISORSE CULTURALI DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

L'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare italiano ha realizzato nel 2019 la prima banca dati delle risorse culturali riconducibili alle Indicazioni Geografiche, con l'intento di promuovere le sinergie tra i prodotti di qualità, la storia del territorio, le tradizioni locali e i beni culturali.

L'analisi di queste risorse ha evidenziato come i prodotti dell'agroalimentare d'eccellenza, legati a un territorio, siano presenti in testi antichi, dipinti, documenti storici, beni archeologici o architettonici provenienti dai più disparati luoghi ed epoche, oltre che a essere ancora oggi promossi da eventi e sagre organizzati ciclicamente lungo la penisola, connotando fortemente la cultura di un'area geografica.

IL PERCORSO DELLA MOSTRA



1

Stele Romana, Bologna.
Mortadella Bologna IGP

2

Abbazia di Chiaravalle, Milano.
Grana Padano DOP

3

Gioacchino Rossini, Lombardia.
Gorgonzola DOP

4

Monte Etna, Sicilia.
Etna DOP

5

De Agricoltura, Parma.
Prosciutto di Parma DOP

6

Barone Ricasoli, Toscana.
Chianti Classico DOP

7

Rocolo Ditirambo, Veneto.
Prosecco DOP

8

Decameron, Lombardia.
Parmigiano Reggiano DOP

9

Buon Governo, Siena.
Cinta Senese DOP

10

Editto dei Medici, Toscana.
Prosciutto Toscano DOP

11

Pittori delle Carte, Siena.
Panforte di Siena IGP

12

Cardinale Alberoni, Piacenza.
Salumi Piacentini DOP

13

Arte dei Muretti a Secco, Liguria.
Olio Riviera Ligure DOP

14

Giuseppe Verdi, Sorana (PI).
Fagiolo di Sorana IGP

15

Libellus De Vini Mordaci, Lombardia.
Franciacorta DOP

16

Giosué Carducci, Asti.
Barbera d'Asti DOP

17

Re Guglielmo III, Montalcino.
Brunello di Montalcino DOP

18

Strettole, Toscana.
Olio Toscano IGP

19

Ezio Marchi, Bettolle (SI).
Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

20

Reggia di Carditello, Caserta.
Mozzarella di Bufala Campana DOP

21

Manuale del Pecoraio, Toscana.
Pecorino Toscano DOP

22

La Formula chimica, Modena.
Aceto Balsamico di Modena IGP

23

Carte dei Grimaldi, Modica (RG).
Cioccolato di Modica DOP

24

Vite ad alberello, Pantelleria (TP).
Passito di Pantelleria DOP