Treccani Gusto, un'opera per promuovere la cultura del cibo italiano

treccani-gusto-957a4204

In apertura del 2018, proclamato "**l'Anno nazionale del cibo italiano**" dai ministeri dei Beni e delle attività culturali e del Turismo e delle Politiche agricole alimentari e forestali, nasce **Treccani Gusto**: un'opera omnia sulla cultura del cibo italiano che, attraverso u**n atlante, un magazine digitale e una banca dati** con tanto di glossario e ricettario, porti nel mondo l'autentico sapere della cucina italiana e delle eccellenze alimentari tipiche di tutto il territorio. L'obiettivo è lanciare, attraverso diversi registri narrativi, una **nuova immagine dell'Italia e delle sue eccellenze enogastronomiche nel mondo**.

Per promuovere la cultura del cibo italiano nel mondo e ridefinire concretamente l'apporto culturale dei prodotti italiani a denominazione Dop e Igp Treccani e **Qualivita**, fondazione impegnata insieme a Consorzi di Tutela e Istituzioni nella valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità italiane DOP e IGP, uniscono in Treccani Gusto le loro competenze per dar vita a un progetto editoriale che racconta le molteplici esperienze del mondo rurale italiano, al fine di renderle un patrimonio culturale accessibile al nostro Paese e al resto del mondo. Anche il lessico e il patrimonio informativo delle produzioni di qualità e delle Indicazioni geografiche vengono riconosciuti come elemento consolidato della cultura italiana, brand del gusto dunque, per essere tutelati e diffusi nel mondo attraverso la **banca dati digitale di Treccani** e l'**Atlante Qualivita** sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane Dop, Igp e Stg, giunto alla IX edizione.

Con l'avvio del progetto Treccani Gusto, con Qualivita, arriva la legittimazione culturale del mondo agroalimentare certificato. Per **Massimo Bray**, direttore generale Treccani, "è l'opportunità per far venire a galla il valore di questo mondo. Treccani nasce nel 1925 per difendere le identità, e il cibo si sta dimostrando il modo migliore per raccontare le identità grazie alla sua capacità di fare economia difendendo il paesaggio, il suolo. In letteratura da Artusi a Gadda si parla del futuro della cultura partendo dalle ricette e dalla cucina. Per Treccani è una pagina nuova che stiamo cercando di scrivere dando una mano a fare sistema e creare volare alla certificazione nella produzione

agroalimentare".

Il mondo delle Dop e delle Igp, ha sottolineato il dg della Fondazione Qualivita **Mauro Rosati**, "ha portato una cultura del mangiare meglio. In questo mondo le regole sono assi portanti dell'agroalimentare made in Italy e l'Atlante Qualivita, con Treccani Gusto, vuole portare nelle case delle famiglie italiane il mondo rurale certificato con le sue **818 produzioni Doc-Igp-Stg**. E non dipendere più dai rating di realtà estere come **Wine Spectator**".

Per l'europarlamentare **Paolo De Castro**, "l'odierna legittimazione culturale ha una valenza importantissima perché difende il settore dal rischio di banalizzazione. Non stiamo parlando di curiosità, ma di un segmento economico certificato con delle norme volute dall'Europa. Fuori dal mercato Ue - ha ammonito De Castro - siamo nudi; fondamentale è perciò la legittimazione culturale delle Dop e Igp che ci da' la forza per vincere una battaglia di identità che è anche economica".

"Finalmente un riconoscimento culturale e accademico ai nostri prodotti di qualità Dop e Igp - ha concluso il presidente di Aicig **Cesare Baldrighi** - che sono un patrimonio culturale vivo e attuale".