

VENETO TRA CIBO E VINO

Al Master di Ca' Foscari Challenge School la cultura agroalimentare vista da

Mauro Rosati



Mauro Rosati, direttore di

Qualivita, fondazione no-profit che si occupa della promozione, valorizzazione e protezione del patrimonio agroalimentare di qualità italiano ed europeo, è stato l'ospite di eccezione di Ca' Foscari Challenge School nell'ambito del Master "Cultura del Cibo e del Vino" 2016.

Autore della trasmissione *Street Food Heroes* e del libro *Guida al miglior cibo di strada italiano* oltre che giornalista (Linea Verde) e Consigliere del Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina per le politiche di valorizzazione e tutela dei prodotti agroalimentari, Rosati nel suo intervento ha affrontato approfondimenti legati all'expo e alla contraffazione del cibo di qualità ed ha reso noti gli ultimi dati relativi al sistema agroalimentare Veneto, prima regione in Italia per prodotti Dop e Igp con l'Emilia Romagna.

I NUMERI Sono 120 mila le aziende agricole venete.

Di queste ben 24.500 hanno produzioni certificate, ossia il 20% contro l'11% medio a livello nazionale. La nostra regione produce 53.700 tonnellate di cibo Dop e Igp, con una ricaduta sul fatturato di 358 milioni di euro l'anno. Gli ettoltri di vino prodotti sono 386 milioni e la ricaduta sul fatturato arriva addirittura a 789 milioni di euro.

L'eccezionalità della vendemmia del 2015, sancita anche dall'Istat, farà andare le cose ancor meglio perché ha fatto registrare un incremento della produzione del 9%, il maggior tasso raggiunto tra le regioni del Nord.

CURIOSITA' VENETE Al primo posto della classifica delle province venete si colloca Verona, con i suoi 386 milioni di ettolitri di vino certificato e un fatturato di 789 milioni di euro.

Il prosecco risulta il vino di denominazione più prodotto al mondo.

Una curiosità rappresenta invece l'asparago bianco di Bassano, divenuto nella provincia un'ottima risorsa occupazionale: è l'unico asparago in Europa a potersi fregiare della Denominazione di origine protetta ed è l'unica coltura a Bassano in grado di assicurare oggi un vero guadagno.

"I prodotti certificati non sono solo delle icone -spiega **Mauro Rosati**- Dietro c'è un sistema economico e legislativo che è importante conoscere perché altrimenti si resto solo all'utilizzo gastronomico. Dietro ai dati c'è tutto un mondo che consente di leggere la produzione agroalimentare italiana all'interno dell'evoluzione del quadro normativo, delle dinamiche economiche e della distribuzione".

Il Master "Cultura del Cibo e del Vino", diretto quest'anno da Vladi Finotto con la coordinazione di Christine Mauracher, è uno dei Master di maggior successo di Ca' Foscari Challenge School.

"Rappresenta uno dei nostri progetti di punta -spiega il direttore esecutivo di Ca' Foscari Challenge School **Roberta Lesini**- Aggiorniamo ogni edizione mantenendo ferma però la caratteristica principale di questa proposta formativa: la sua naturale propensione a unire aspetti economico manageriali e aspetti di approfondimento della cultura e della storia del territorio".

Giunto alla sua X edizione, il Master forma figure professionali idonee a inserirsi in diverse tipologie di aziende o enti del sistema agroalimentare con profili quali marketing manager, addetti alla comunicazione in aziende alimentari, esperti in valorizzazione e promozione all'estero del cibo e del vino made in Italy. La presenza di Mauro Rosati è significativa in questo senso perché con il suo impegno ha saputo far di Qualivita un punto di riferimento internazionale nel settore dell'agroalimentare di qualità.