

ANCHE ZAFFERANO DELL'AQUILA IN DIZIONARIO TRECCANI DEI PRODOTTI DOP E IGP ITALIANI

28 Giugno 2018



ROMA – Un viaggio alla scoperta delle origini, dall'Aceto Balsamico di Modena al Parmigiano Reggiano, dal Prosciutto di Parma al San Daniele e ancora dal Cannonau di Sardegna al Franciacorta fino ad arrivare allo Zafferano dell'Aquila: 821 voci dalla A alla Z, 526 riferite ai vini e 295 ad alimenti, dal Sud al Nord Italia che definiscono le produzioni ad indicazione geografica italiane riconosciute.

È online su *treccani.it* il "Dizionario dei prodotti Dop e Igp italiani", primo dizionario enciclopedico frutto della collaborazione fra Treccani e Fondazione Qualivita che punta a rendere accessibile a tutti il patrimonio agroalimentare e vinicolo nostrano contro la

diffusione di informazioni false e conoscenze sbagliate, per valorizzare le eccellenze e contrastare ogni forma di contraffazione.

Il nuovo strumento digitale presentato a Roma è parte integrante del progetto Treccani Gusto, lanciato a gennaio 2018, per tutelare e promuovere la cultura del cibo italiano nel mondo e organizzare in un unico sistema le esperienze del settore rurale italiano a Indicazione Geografica che inoltre lancia come parola chiave l'hashtag #leparoledelgusto.

“Nell'anno del cibo italiano ho il piacere e l'onore di accogliere i prodotti agroalimentari Dop e Igp nel sistema dei contenuti digitali Treccani”, ha detto **Massimo Bray**, direttore generale Treccani. “Grazie ai circa 600.000 accessi unici quotidiani al nostro portale – ha aggiunto – le eccellenze italiane del settore agroalimentare hanno a disposizione un nuovo, importante strumento per una tutela delle loro caratteristiche identitarie. Una tutela che, da oggi, sarà sempre più connessa, anche nel panorama internazionale, a una migliore comunicazione dei valori culturali di cui questi prodotti sono portatori”.

Il Dizionario delle Dop e Igp Treccani e Fondazione Qualivita permette inoltre dal motore di ricerca interno di accedere per ogni voce a risultati provenienti da decine di opere della storia dell'Istituto Treccani in cui compare lo stesso termine, dall'Enciclopedia Dantesca a quella delle Scienze Sociali.

Cliccando su ogni voce insieme alla descrizione si può accedere così al link di approfondimento “Scheda Prodotto” dove oltre ad una galleria di foto descrittive è possibile visualizzare la mappa della zona di produzione. Nella scheda sono consultabili paragrafi come il Metodo di Produzione o l'Aspetto e Sapore, e un po' di numeri di ogni singolo prodotto: il fatturato, gli operatori impiegati, o i dati sulla produzione. Di ogni voce si può scaricare la scheda e-book o condividerla sui maggiori social network.

Per **Mauro Rosati**, direttore generale Fondazione Qualivita “le Indicazioni Geografiche si consolidano come vero e proprio pilastro della cultura nazionale. Questo lemmario è la prima pietra su cui costruire l'ambizioso obiettivo di Treccani Gusto: una nuova educazione alimentare italiana in cui porre al centro il territorio, la qualità è quindi la tutela”.

Cesare Baldrighi presidente di Aicig, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, non ha dubbi: “Il cibo stesso è sinonimo di cultura” così “penso che questo Dizionario sia un modo per sancire il valore non solo economico ma altresì culturale che ogni prodotto Igp apporta al sistema dell'agroalimentare. Una valorizzazione culturale in più, che per le nostre Igp può voler dire anche maggiore tutela”.

“Siamo certi che Treccani, con la sua esperienza secolare, insieme alla Fondazione Qualivita”, ha sottolineato poi **Riccardo Ricci Curbastro**, presidente di Federdoc, “contribuirà a far crescere la rinomanza delle nostre D.o. grazie a questo nuovo ed accattivante strumento, consentendo al tempo stesso di promuovere tra i più giovani la cultura del buon bere”.