



Rosati (Qualivita): «Piacenza 1714 progetto molto importante»•

Descrizione

(Adnkronos) «Siamo arrivati alla quarta ricetta insieme ad Autogrill, in collaborazione con la Fondazione Qualivita e anche con i Consorzi di tutela. Oggi parliamo di Piacenza 1714, un panino che incorpora altri prodotti Dop, come Asiago, e un Igp, l'Aceto Balsamico di Modena. Questo è un progetto molto importante perché mette al primo posto, per la qualità e in termini di comunicazione, i prodotti Dop e Igp italiani». Lo afferma Mauro Rosati, direttore della Fondazione Qualivita, in occasione della presentazione, oggi a Piacenza, del panino della serie Origini Edition di Autogrill, parte di Avolta, la selezione che celebra i prodotti Dop e Igp, simbolo dell'eccellenza agroalimentare italiana.

Rosati poi aggiunge: «Credo che sia un grande merito di Autogrill aver creduto in questa strategia di valorizzazione del Made in Italy, dando spazio ai consorzi di tutela e garantendo anche una continuità all'interno dei punti vendita di questi prodotti DOP e IGP, attraverso un progetto di lunga durata».

«C'è sempre più bisogno di parlare di prodotti italiani e di avvicinarsi ai grandi distributori» prosegue. Il connubio tra agricoltura, agroalimentare e grandi player internazionali come Autogrill può fare solo bene all'Italia e alla nostra agricoltura», conclude.

»

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Settembre 29, 2026

Autore
redazione

default watermark