



La qualità, un concetto multidimensionale

L'interpretazione della qualità nei prodotti agroalimentari tra origine, sapori e territorio

1 dicembre 2009, ore 9.15-13.00 - Sala conferenze Ires Piemonte - Via Nizza 18, Torino

“La nuova fase di programmazione delle politiche comunitarie per l'agricoltura prevede interventi specifici a supporto della qualità” - “Oltre il 90% del vino piemontese è a denominazione di qualità” - “L'industria alimentare pone al centro la qualità” - “La grande distribuzione sceglie i prodotti in base alla qualità” - “I movimenti culturali vogliono valorizzare la qualità delle produzioni agricole del territorio”.

Queste sono solo alcune delle tante declinazioni di un unico carattere: la qualità. Dai Prodotti Agroalimentari Tradizionali alle Denominazioni di Origine, dai presidi Slow Food alle caratteristiche tecnologiche delle materie prime, dal biologico al territorio.

A prima vista, la qualità sembra una parola adatta a ogni contesto e a ogni utilizzo. Un termine che può generare aspettative diverse e quindi, in molti casi, anche confusione. La qualità non può essere utilizzata come termine assoluto: tecnicamente essa indica una misura delle caratteristiche o delle proprietà di un'entità (soggetto, prodotto, processo) rispetto a dei parametri attesi da tale entità e in relazione a un determinato impiego.

In altri termini, la valutazione della qualità varia a seconda dell'utilizzo.

Nel settore dei prodotti agro-alimentari tale ambiguità è particolarmente evidente ed è dovuta alle molteplici caratteristiche dei prodotti stessi: il prodotto agroalimentare deriva da un insieme di fattori sociali, storici, culturali, territoriali unici e difficilmente standardizzabili e allo stesso tempo è il frutto di una lavorazione tecnica e tecnologica che, al giorno d'oggi, deve essere in qualche modo controllata e certificata.

Di quale qualità si parla oggi? Può essere autonoma o deve essere posta in relazione a un territorio?

Cosa è la qualità per i diversi attori del settore agroalimentare e rurale?

Quale qualità ricerca il consumatore?

Qual è il legame tra qualità, tipicità e territorio?

Programma

Modera:

Stefano Aimone, Ires Piemonte

9.15-9.30 Registrazione
9.30-9.45 Saluti e introduzione

9.45-10.15
Ministero delle Politiche agricole -
Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e
Repressione Frodi dei Prodotti Agro-Alimentari
Emilio Gatto

10.15-10.45
Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite, Cortemilia(CN)
Donatella Murtas

10.45-11.00 Coffe Break

11.00-11.30
Slowfood Piemonte e Valle d'Aosta -Terra Madre
Bruno Boveri - Eric Vassallo

11.30-12.00
IMA-Istituto per il Marketing Agroalimentare del Piemonte
Angelo Giordano

12.00-12.30
Movimento Consumatori
Alessandro Mostaccio

12.30-13.00 Discussioni e conclusioni

Con il patrocinio di



Segreteria organizzativa:

l.rur Innovazione rurale • v. del carmine 10 • 10122 torino • tel. 011 5217965 fax. 011 4358520 • info@irur.it • www.irur.it