

## Reteconomy ci porta alla scoperta di consorzi e produttori

Reteconomy ci porta alla scoperta di consorzi e produttori : Il patrimonio dei prodotti enogastronomici certificati non è più un fenomeno di nicchia ad appannaggio dei cultori del buon cibo, ma si è trasformato in una realtà economico-culturale che funge da colonna portante del made in Italy e da volano per la promozione turistica del Bel Paese nel mondo. Secondo Qualivita - piattaforma.opendata, in Italia sono 846 i prodotti che possono fregiarsi dei marchi Dop e Igp, frutto del lavoro di 219 consorzi e 290 mila operatori del comparto food&wine, che generano un fatturato complessivo superiore ai 13 miliardi di euro, di cui circa la metà rappresentato dall'export. Reteconomy, Sky 512, ha deciso di dedicare un format a consorzi e produttori, per far conoscere, anche fuori dai confini nazionali, dove, come e perché nascono i prodotti che rendono unica e inimitabile la cucina italiana. Diversi esperti del comparto saranno ospiti della trasmissione Dopo il successo della serie Il Paese dei Mestieri nasce così lo spin-off dedicato al patrimonio agroalimentare più famoso al mondo: Il Paese dei Sapori, un tour dello stivale all'insegna del gusto, dell'eccellenza e della tutela dei prodotti tipici del made in Italy. Nella prossima puntata, in onda oggi, alle ore 22, e sul sito Reteconomy.it, Anna Olivero e Fabio Cigna tratteranno dell'alimento più dolce, frutto dell'operoso lavoro delle api: il miele. Riscoperto per le sue proprietà nutritive e terapeutiche, il miele è un prezioso 'collante' tra storia, natura e alimentazione. Il lavoro e l'organizzazione delle api continuano a essere un mistero che sarà svelato al pubblico, entrando nelle arnie per capire ruoli e gerarchie di questo mondo così affascinante. Ospiti della trasmissione Roberto Reggiani, presidente apicoltori di Parma e Reggio Emilia, Fulvia Rinaldi, apicoltrice, Tenuta Casa del Sole, Alice Prandi, Tenuta Casa del Sole, Fabio Fattori, tecnologo alimentare, Tenuta Casa del Sole, Dario Pozzolo, apicoltore, e lo chef stellato Michelangelo Mammoliti, che preparerà un piatto ad hoc nel resort 'La Madernassa' di Guarene. Pubblicato da Laura Brivio a 09:00