



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Origine: valore aggiunto per voi lettori



entili lettori un anno è già passato dalla pubblicazione del nostro nuovo Origine. Siamo decisamente soddisfatti del lavoro compiuto e spero che lo siate anche voi. *Origine* è un prodotto complesso, un mix di cultura, storia, presentazione di prodotti tipici, approfondimenti su questioni di attualità come gli ogm, il biologico, l'etichettatura. Tutto ruota intorno all'agroalimentare, ma quello tipico, di qualità. I temi che scegliamo e gli articoli che pubblichiamo hanno un unico obiettivo: spiegare l'agricoltura e le caratteristiche peculiari degli alimenti di qualità. Caratteristiche che partono dal campo, passano per la conservazione e/o la trasformazione per arrivare alla tavola senza dimenticare la loro storia. Siamo convinti che conoscere le radici storiche e culturali, le tecniche di produzione, la provenienza della materia prima con cui viene preparato un cibo rappresenti un vero e proprio valore aggiunto per il consumatore. Essere consapevoli di ciò che si mangia, essere coscienti che si tratta dell'espressione di una cultura, talvolta con secoli di storia, fa la differenza tra nutrirsi e assaporare. E proprio questo è il valore aggiunto che vogliamo offrire al nostro lettore. Ecco perché la presentazione dei prodotti parte sempre dalla storia e dal territorio di origine: storia, territorio e sapori sono il filo conduttore del nostro viaggio all'interno dell'agroalimentare tipico italiano. Su ogni numero vi raccontiamo una serie di diversi cibi, percorrendo tutta la Penisola da nord a sud, cercando di farvi scoprire «tipicità» sconosciute o di spiegarvi approfonditamente «tipicità» note.

Ma non ci siamo fermati qui. Vi abbiamo spiegato come orientarvi nella giungla di etichette, come riconoscere un prodotto di origine certificata o biologico e ancora perché i cibi italiani sono sicuri. Quest'ultimo è un altro punto a cui teniamo particolarmente. Pertanto abbiamo dedicato più articoli alla descrizione dei controlli a cui sono sottoposti agricoltori e allevatori, ma anche trasformatori, per garantire la sicurezza alimentare. E non ci fermeremo: vi racconteremo come distinguere il vero made in Italy, vi segnaleremo alcune, le più clamorose, sofisticazioni e truffe a carico dell'agroalimentare italiano e, ovviamente, continueremo a presentarvi le più interessanti tipicità dei prodotti della nostra agricoltura. Buona lettura.

Antonio Boschetti
Direttore responsabile