

OLIO: AIFO-UNAPROL INTENSIFICANO SINERGIE PER FILIERA ITALIANA =

(AGI) - Roma, 29 mag. - Si intensificano le sinergie tra l'AIFO, l'Associazione Italiana Frantoiani Oleari e l'UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano. Il piano di collaborazione si sta sviluppando nell'ambito del Regolamento CE 867/08 attraverso le attività di monitoraggio del mercato oleario ed i sistemi di tracciabilità che serviranno a rinforzare la rete di eccellenza della produzione del vero prodotto 100% italiano. "Il nostro è un lavoro di ricerca continua e di perfezionamento delle tecnologie e della tecnica di lavorazione per ottenere un **olio** extra vergine di oliva artigianale di qualità". Lo ha affermato il presidente Piero Gonnelli, che aggiunge "la collaborazione con Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano è strategica perché rafforziamo il progetto di filiera olivicola italiana e contribuiamo, insieme alla collaborazione con gli istituti universitari e scientifici specializzati, a migliorare complessivamente il sistema dell'offerta del vero 100% italiano". Aifo, associazione che raggruppa imprese frantoio presenti in tutta Italia ha aderito di recente, insieme ad altre realtà del settore della trasformazione, a 100%, italian olive oil, la società consortile di filiera tutta agricola e tutta italiana costituita da Unaprol con il nuovo marchio dell'**olio** extra vergine di oliva di alta qualità italiana legato al territorio. "I frantoi sono un anello importante della catena del valore dell'**olio** extra vergine di oliva made in Italy". Ha affermato Massimo Gargano presidente di Unaprol, che poi ha aggiunto "sono il punto di forza di un sistema produttivo che migliora ogni giorno vincendo sul mercato attraverso gli strumenti della ricerca e la leva dell'origine certa del prodotto indicata in etichetta". (AGI) Bru 291654 MAG 09

NNNN

[Ricerca per: OLIO](#)

Olio, Unaprol: Applicare art. 68 Pac per sostenere settore Dop (2)

Roma, 29 MAG (Velino) - È indispensabile puntare sull'alta qualità del made in Italy, attraverso la costituzione di una filiera tutta agricola e tutta italiana degli oli di eccellenza. Punta di diamante della nostra produzione sono le Dop, che soprattutto nella Regione Abruzzo hanno contribuito a valorizzare il prodotto di un territorio particolarmente vocato e capace di esprimere tipicità ed aromi sensoriali assolutamente unici e irripetibili. Il sistema delle Dop dell'**olio** deve essere sostenuto soprattutto per dare un chiaro segnale sia ai produttori che ai consumatori. "Per questo - ha concluso Filo della Torre - abbiamo chiesto come Unaprol al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali l'applicazione dell'art. 68 della Pac anche al settore delle Dop dell'**olio** di oliva con un investimento di circa 10 milioni di euro all'anno per sostenere le fasi di commercializzazione e comunicazione del prodotto". (com/rog) 291521 MAG 09 NNNN

[Ricerca per: OLIO](#)

Olio, Unaprol: Applicare art. 68 Pac per sostenere settore Dop

Roma, 29 MAG (Velino) - "La crisi che sta attraversando il gruppo spagnolo SOS, già proprietario di importanti marchi nazionali quali Sasso, Carapelli e Bertolli può essere l'occasione di un grande momento di svolta e di rilancio per l'extravergine made in Italy". Lo ha affermato il direttore dell'Unaprol Ranieri Filo della Torre alla vigilia di "Lor**olio** 2009" in occasione del IV Concorso regionale dell'**olio** extravergine di oliva in corsa da domani al 2 giugno a Tocco da Casauria in Abruzzo, che ha aggiunto "questa è l'occasione per uscire da una visione industriale di omologazione e di banalizzazione verso il basso del prodotto principe della dieta mediterranea". Già dal prossimo primo luglio con l'applicazione del regolamento comunitario 182/09 relativo all'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle olive il consumatore avrà maggiore trasparenza e potrà compiere in maniera più puntuale le proprie scelte di acquisto. "Occorre - ha poi riferito Filo della Torre - un grande disegno innovatore per il rilancio del made in Italy che non può essere confuso con miscele, spesso fraudolente, vendute a prezzi stracciati sugli scaffali dei supermercati". (segue) (com/rog) 291521 MAG 09 NNNN

[Ricerca per: OLIO](#)

OLIO:RIPARTE OLIVICOLTURA DOP ABRUZZESE DI QUALITÀ =

(AGI) - Roma, 29 mag. - L'albero di olivo come esempio di continuità tra passato e presente. Testimone della storia ed elemento di rigenerazione del territorio. E domani proprio a Tocco da Casauria (PE), una delle zone lambite dal terribile sisma dell'aprile scorso, si discuterà di olivicoltura di qualità. L'occasione è data da LOR**OLIO**, la manifestazione per la promozione dell'**olio** extra vergine di oliva, che organizza un convegno sul tema "le dop abruzzesi per l'affermazione della qualità: formare, produrre, comunicare e vendere". L'incontro che si svolgerà presso il locale Teatro Michetti vedrà la partecipazione di esperti universitari e delle organizzazioni degli operatori del settore dell'olivicoltura e avrà inizio alle 10,00 di domani mattina sabato 30 maggio. Durante la manifestazione sarà consegnato il premio LOR**OLIO** PACKAGING 2009 che sarà attribuito all'impresa olivicola che vincerà la selezione per la migliore etichetta che racconta la propria storia. Saluti di Zaccagnini, sindaco di Tocco da Casauria, Passeri, sindaco di Loreto Aprutino, De Dominicis, presidente provincia di Pescara, Ferri, presidente di Federdop, De Falcis, direttore Arssa. Interventi dei professori Lerker, Università di Bologna, Chicchelli, università di Chieti-Pescara; Chioldo, università degli studi di Teramo e Filo della Torre, direttore di Unaprol - consorzio olivicolo italiano. Le conclusioni dell'incontro saranno di Mauro Febbo, assessore all'agricoltura della regione Abruzzo. (AGI) Bru 291423 MAG 09

NNNN

[Ricerca per: OLIO](#)

L'Italia che cresce a cura di Michele Cènnamo

-
-

01/06/2009

Olio: servirà a sostenere settore DOP

Unaprol chiede a Mipaaf applicazione art. 68 Pac

“La crisi che sta attraversando il gruppo spagnolo SOS, già proprietario di importanti marchi nazionali quali Sasso, Carapelli e Bertolli può essere l’occasione di un grande momento di svolta e di rilancio per l’extravergine made in Italy”. Lo ha affermato il direttore dell’Unaprol Ranieri Filo della Torre alla vigilia di “LOROLIO 2009” in occasione del IV° Concorso regionale dell’olio extravergine di oliva in corsa fino al 2 giugno a Tocco da Casauria in Abruzzo, che ha aggiunto “questa è l’occasione per uscire da una visione industriale di omologazione e di banalizzazione verso il basso del prodotto principe della dieta mediterranea”. Già dal prossimo 1° luglio con l’applicazione del regolamento comunitario 182/09 relativo all’obbligo di indicare in etichetta l’origine delle olive il consumatore avrà maggiore trasparenza e potrà compiere in maniera più puntuale le proprie scelte di acquisto. “Occorre - ha poi riferito Filo della Torre - un grande disegno innovatore per il rilancio del made in Italy che non può essere confuso con miscele, spesso fraudolente, vendute a prezzi stracciati sugli scaffali dei supermercati”. E’ indispensabile puntare sull’alta qualità del made in Italy, attraverso la costituzione di una filiera tutta agricola e tutta italiana degli oli di eccellenza. Punta di diamante della nostra produzione sono le DOP, che soprattutto nella Regione Abruzzo hanno contribuito a valorizzare il prodotto di un territorio particolarmente vocato e capace di esprimere tipicità ed aromi sensoriali assolutamente unici ed irripetibili. Il sistema delle DOP dell’olio deve essere sostenuto soprattutto per dare un chiaro segnale sia ai produttori che ai consumatori. “Per questo, ha concluso Filo della Torre, abbiamo chiesto come Unaprol al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali” l’applicazione dell’art. 68 della Pac anche al settore delle DOP dell’olio di oliva con un investimento di circa 10 milioni di euro all’anno per sostenere le fasi di commercializzazione e comunicazione del prodotto”.

L'Italia che cresce a cura di Michele Cènnamo

-
-

01/06/2009

OLIO

AIFO E UNAPROL INTENSIFICANO SINERGIE PER FILIERA TUTTA ITALIANA

Si intensificano le sinergie tra l’AIFO, l’Associazione Italiana Frantoiani Oleari e l’UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano. Il piano di collaborazione si sta sviluppando nell’ambito del Regolamento CE 867/08 attraverso le attività di monitoraggio del mercato oleario ed i sistemi di tracciabilità che serviranno a rinforzare la rete di eccellenza della produzione del vero prodotto 100% italiano. “Il nostro è un lavoro di ricerca continua e di perfezionamento delle tecnologie e della tecnica di lavorazione per ottenere un olio extra vergine di oliva artigianale di qualità”. Ha affermato il presidente Piero Gonnelli, che aggiunge “la collaborazione con Unaprol – Consorzio Olivicolo Italiano è strategica perché rafforziamo il progetto di filiera olivicola italiana e contribuiamo, insieme alla collaborazione con gli istituti universitari e scientifici specializzati, a migliorare complessivamente il sistema dell’offerta del vero 100% italiano”. Aifo, associazione che raggruppa imprese frantoio presenti in tutta Italia ha aderito di recente, insieme ad altre realtà del settore della trasformazione, a IOO%, italian olive oil, la società consortile di filiera tutta agricola e tutta italiana costituita da Unaprol con il nuovo marchio dell’olio extra vergine di oliva di alta qualità

italiana legato al territorio. "I frantoi sono un'anello importante della catena del valore dell'olio extra vergine di oliva made in Italy". Ha affermato Massimo Gargano presidente di Unaprol, che poi ha aggiunto "sono il punto di forza di un sistema produttivo che migliora ogni giorno vincendo sul mercato attraverso gli strumenti della ricerca e la leva dell'origine certa del prodotto indicata in etichetta".

OLIO: FEDERDOP, INFORMAZIONE AUMENTA RICHIESTA EXTRAVERGINI DOP =

(AGI) - Roma, 1 giu - Con 200 mila quintali di **olio** extra vergine di oliva all'anno, l'Abruzzo si colloca al quinto posto per produzione di **olio** di oliva in Italia. L'olivicoltura e' la coltura arborea piu' coltivata dopo la vite. Si estende su circa 41.000 ettari e interessa oltre 60.000 aziende specializzate. L'olivo rappresenta un elemento inscindibile dal paesaggio delle colline abruzzesi dove sono a dimora numerose cultivar tipiche come il Leccino, presente un po' in tutta la regione. Si calcola che siano 25 circa le cultivar presenti sul territorio. E tra le piu' rappresentative: la Dritta, caratteristica della zona Vestina nella provincia di Pescara, la Toccolana tipica dei terreni tufacei della zona interna di Tocco Casauria. In provincia di Chieti, la piu' vasta per estensione colturale dell'olivo per produzione di **olio**, si trovano le variet  Gentile di Chieti e Intosso. In provincia di Teramo Frantoio, Tortiglione e Carboncella. Resta la provincia dell'Aquila che con appena il 3% della produzione sviluppa nelle valli di Roveto e Peligna con la zona di Navelli, una presenza significativa di olivicoltura di nicchia e di qualita' ricercata. I dati sono emersi durante il convegno su "le dop abruzzesi per l'affermazione della qualita'" in corso a Tocco da Casauria (PE), in occasione di LOROLIO IV concorso degli oli extra vergine di oliva. (AGI) Ale (Segue) 011325 GIU 09

NNNN

[Ricerca per: OLIO](#)

OLIO: FEDERDOP, INFORMAZIONE AUMENTA RICHIESTA EXTRAVERGINI DOP (2)=

(AGI) - Roma, 1 giu - Tre le dop gia' riconosciute per l'**olio** di oliva in Abruzzo. Aprutino Pescara per la provincia di Pescara; Colline Teatine per la provincia di Chieti; Pretuziano delle Colline Teramane per la provincia di Teramo. L'86,1% dell'olivicoltura abruzzese e' posizionata in collina, il 14,6% in montagna, mentre solo il 4,1% in pianura. La coltura dell'olivo trova la sua massima concentrazione in collina, ed e' presente fino alle aree pedemontane del Gran Sasso e della Maiella ad altitudini fino a 600-700 metri sul livello del mare. "Sono queste caratteristiche del territorio a rendere unico e irripetibile l'**olio** extra vergine di oliva DOP abruzzese. Ha riferito Silvano Ferri presidente di Federdop e del consorzio Dop Aprutino Pescara. "Siamo di fronte ad un consumatore piu' evoluto e piu' esigente - ha aggiunto - che e' disponibile a pagare di piu' pur di ottenere prodotti che garantiscano un'origine certa e non un'etichetta di fantasia".

Secondo le stime elaborate dall'osservatorio economico di Unaprol il giro di affari, alla produzione del segmento delle DOP potrebbe raggiungere i 250 milioni di euro alla fine della campagna 2010-2011 con circa 16 milioni di bottiglie prodotto certificato a disposizione di un mercato di consumatori ed i ristoratori piu' evoluto ed esigente in Italia e all'estero.

"Il volume delle esportazioni di questo segmento di prodotto - ha affermato Ferri - e' in continua crescita ed interessa per il 61% i mercati extra UE e per il 39% il mercato comunitario".

Le notevoli potenzialita' delle Dop vanno ben al di la' dei numeri che il settore riesce ad esprimere, ma si deve investire sulla formazione degli operatori del settore e sull'informazione dei consumatori per rinforzare l'anello debole della filiera. "Piu' informazione si riuscir  a trasferire al consumatore mondiale sul valore delle DOP e la ricchezza dei loro territori, ha concluso Silvano Ferri, maggiore sara' l'effetto traino che si sviluppera' in positivo sui consumi anche di altri prodotti 100% made in Italy in tutto il mondo". (AGI) Ale 011325 GIU 09

NNNN

[Ricerca per: OLIO](#)

Ricevuta alle: 13:25 (GMT+1) in data: 2009-06-01 via linea N.: 2