

### **Olio, Unaprol lancia 100% per esaltare la tipicità del prodotto (4)**

Roma, 03 APR (Velino) - Le oltre 400 filiere tracciate dal sistema Unaprol - ha concluso Filo della Torre - sono già pronte per acquisire la nuova certificazione di alta qualità e saranno prossimamente presenti sul mercato". Da sempre in Italia l'**olio** extra vergine di oliva e il territorio stringono un legame forte. Un connubio ideale che, come il territorio nazionale coglie la sua identità nella ricchezza delle diversità, così l'**olio** italiano rintraccia il suo valore nella imponente varietà produttiva. Il punto di convergenza più alto è rappresentato dall'alta qualità che - con il marchio cento per cento - sarà ora più facile riconoscere sui mercati di tutto il mondo. (com/esp) 031432 APR 09 NNNN

### **Olio, Unaprol lancia 100% per esaltare la tipicità del prodotto (3)**

Roma, 03 APR (Velino) - Ad avviare il motore della riqualificazione del vero prodotto italiano è stata l'approvazione del nuovo regolamento comunitario sull'origine obbligatoria in etichetta "che ha creato - ha aggiunto Gargano - le condizioni per rendere riconoscibile al consumatore mondiale l'alta qualità dell'**olio** extra vergine di oliva italiano e dare valore al valore del prodotto targato made in Italy". La società consortile per azioni cento per cento italian olive oil promuoverà in Italia e all'estero la produzione di alta qualità ma solo quella che risponderà ad uno specifico disciplinare; comunicherà al consumatore mondiale che esiste un marchio che l'origine e l'alta qualità del prodotto acquistato; gestirà e tutelerà il marchio cento per cento. Realizzerà campagne di informazione sul consumo di **olio** extra vergine di oliva di alta qualità in Italia e all'estero. "L'extravergine di alta qualità made in Italy vale un miliardo di euro. Un valore superiore a quello pagato dal gruppo Sos Cuetara per acquisire i marchi Bertolli, Carapelli e Dante". Ha affermato il direttore generale di Unaprol Ranieri Filo della Torre, Tuttavia alle eccellenze dei nostri territori manca il veicolo di un marchio unico che consenta al consumatore di riconoscerli ed acquistarli. Proprio per questo - ha poi aggiunto - è nata cento per cento. il marchio dei marchi che intende rivolgersi alle 200 mila tonnellate di oli extravergini di alta qualità autenticamente italiani per consentirne una migliore visibilità e penetrazione di mercato. (segue) (com/esp) 031432 APR 09 NNNN

### **Olio, Unaprol lancia 100% per esaltare la tipicità del prodotto (2)**

Roma, 03 APR (Velino) - È il nuovo marchio dell'**olio** extra vergine di oliva di alta qualità italiana legato al territorio, alle tipicità del nostro sistema olivicolo che sarà gestito dalla nuova società consortile di filiera, cento per cento, costituita da Unaprol, da cooperative, associazioni olivicole e assaggiatori professionisti; frantoiani dell'Aifo e del For, imprese di confezionamento e Gdo; mondo accademico, industrie di tecnologia olearia ed Istituzioni. Un sorta di sistema di difesa immunitario della italianità e della qualità del prodotto che si è dato parametri analitici più restrittivi di quelli indicati dall'attuale normativa vigente. L'iniziativa è stata presentata a Verona al convegno inaugurale di Sol con la collaborazione di Veronafiore che con Unaprol condivide un ambizioso progetto di internazionalizzazione dell'**olio** di qualità italiano in tutto il mondo. "Di fronte ad un mercato in cui i prezzi continuano a scendere fino ad arrivare ad un appiattimento tale per cui il prezzo dell'extra vergine è di poco superiore a quello del lampante - afferma Massimo Gargano - Unaprol rilancia l'iniziativa di tutelare l'**olio** extra vergine di oliva 100% italiano di alta qualità posizionandolo su una fascia di mercato più elevata, perché qualitativamente superiore". (segue) (com/esp) 031432 APR 09 NNNN

## **Olio, Unaprol lancia 100% per esaltare la tipicità del prodotto**

Roma, 03 APR (Velino) - Per non morire spagnoli i produttori olivicoli italiani puntano sull'alta qualità del prodotto simbolo del made in Italy: l'**olio** extra vergine di oliva diversamente tipico perché esclusivamente italiano.

Non un **olio** dal sapore sempre uguale come avviene per la Coca Cola in tutto il mondo. E mentre in Europa si fa strada la strategia di abbassare gli standard qualitativi dell'extravergine per elevare al rango superiore oli di categoria inferiore, l'Italia che produce qualità diverse legate ai mille territori, corre ai ripari. L'obiettivo è tutelare l'eccellenza del sistema produttivo, frutto della diversità di un territorio continuamente discontinuo, perché non resti schiacciata tra saldi e svendite di fine stagione. L'idea progetto dell'alta qualità esiste già ed è quella che fa capo al collaudato programma europeo di tracciabilità Unaprol - consorzio olivicolo italiano. Una fitta rete di legami a livello territoriale che permette di monitorare la quantità e la qualità della produzione di eccellenza di questo Paese. E che ora attraverso un sistema di sei mila aziende olivicole monitorate e 400 filiere tracciate rappresenta la solida base di questo nuovo ed ambizioso progetto: cento per cento, italian olive oil.

(segue) (com/esp) 031432 APR 09 NNNN

## **OLIO: UNAPROL LANCIA 100% ITALIAN OLIVE OIL, ESALTA TIPICITÀ (2) =**

(AGI) - Roma, 3 apr. - La società consortile per azioni 100% italian olive oil promuoverà in Italia e all'estero la produzione di alta qualità ma solo quella che risponderà ad uno specifico disciplinare; comunicherà al consumatore mondiale che esiste un marchio che l'origine e l'alta qualità del prodotto acquistato; gestirà e tutelerà il marchio 100%.

Realizzerà campagne di informazione sul consumo di **olio** extra vergine di oliva di alta qualità in Italia e all'estero.

"L'extravergine di alta qualità made in Italy vale un miliardo di Euro. Un valore superiore a quello pagato dal gruppo SOS Cuetara per acquisire i marchi Bertolli, Carapelli e Dante". Ha affermato il direttore generale di Unaprol Ranieri Filo della Torre, Tuttavia alle eccellenze dei nostri territori manca il veicolo di un marchio unico che consenta al consumatore di riconoscerli ed acquistarli. Proprio per questo - ha poi aggiunto - è nata I.O.O.% il marchio dei marchi che intende rivolgersi alle 200 mila tonnellate di oli extravergini di alta qualità autenticamente italiani per consentirne una migliore visibilità e penetrazione di mercato. Le oltre 400 filiere tracciate dal sistema Unaprol - ha concluso Filo della Torre - sono già pronte per acquisire la nuova certificazione di alta qualità e saranno prossimamente presenti sul mercato". Da sempre in Italia l'**olio** extra vergine di oliva e il territorio stringono un legame forte. Un connubio ideale che, come il territorio nazionale coglie la sua identità nella ricchezza delle diversità, così l'**olio** italiano rintraccia il suo valore nella imponente varietà produttiva. Il punto di convergenza più alto è rappresentato dall'alta qualità che - con il marchio 100% - sarà ora più facile riconoscere sui mercati di tutto il mondo.(AGI) Bru 031348 APR 09

## **OLIO: UNAPROL LANCIA 100% ITALIAN OLIVE OIL, ESALTA TIPICITÀ =**

(AGI) - Roma, 3 apr. - Per non morire spagnoli i produttori olivicoli italiani puntano sull'alta qualita' del prodotto simbolo del made in Italy: l'**olio** extra vergine di oliva diversamente tipico perche' esclusivamente italiano. Non un **olio** dal sapore sempre uguale come avviene per la Coca Cola in tutto il mondo. E mentre in Europa si fa strada la strategia di abbassare gli standard qualitativi dell'extravergine per elevare al rango superiore oli di categoria inferiore, l'Italia che produce qualita' diverse legate ai mille territori, corre ai ripari. L'obiettivo e' tutelare l'eccellenza del sistema produttivo, frutto della diversita' di un territorio continuamente discontinuo, perche' non resti schiacciata tra saldi e svendite di fine stagione.

L'idea progetto dell'alta qualita' esiste gia' ed e' quella che fa capo al collaudato programma europeo di tracciabilita' Unaprol - consorzio olivicolo italiano. Una fitta rete di legami a livello territoriale che permette di monitorare la quantita' e la qualita' della produzione di eccellenza di questo Paese. E che ora attraverso un sistema di sei mila aziende olivicole monitorate e 400 filiere tracciate rappresenta la solida base di questo nuovo ed ambizioso progetto: 100%, italian olive oil. E' il nuovo marchio dell'**olio** extra vergine di oliva di alta qualita' italiana legato al territorio, alle tipicita' del nostro sistema olivicolo che sara' gestito dalla nuova societa' consortile di filiera, 100%, costituita da Unaprol, da cooperative, associazioni olivicole e assaggiatori professionisti; frantoiani dell'AIFO e del FOR, imprese di confezionamento e GDO; mondo accademico, industrie di tecnologia olearia ed Istituzioni. Un sorta di sistema di difesa immunitario della italianita' e della qualita' del prodotto che si e' dato parametri analitici piu' restrittivi di quelli indicati dall'attuale normativa vigente. L'iniziativa e' stata presentata a Verona al convegno inaugurale di SOL con la collaborazione di Vvronafiere. "Di fronte ad un mercato in cui i prezzi continuano a scendere fino ad arrivare ad un appiattimento tale per cui il prezzo dell'extra vergine e' di poco superiore a quello del lampante - afferma Massimo Gargano - Unaprol rilancia l'iniziativa di tutelare l'**olio** extra vergine di oliva 100% italiano di alta qualita' posizionandolo su una fascia di mercato piu' elevata, perche' qualitativamente superiore". Ad avviare il motore della riqualificazione del vero prodotto italiano e' stata l'approvazione del nuovo regolamento comunitario sull'origine obbligatoria in etichetta "che ha creato - ha aggiunto Gargano - le condizioni per rendere riconoscibile al consumatore mondiale l'alta qualita' dell'**olio** extra vergine di oliva italiano e dare valore al valore del prodotto targato made in Italy". (AGI) Bru (Segue) 031348 APR 09

NNNN

### **OLIO: SOL; NASCE '100%', SOCIETA' CONSORTILE DIFESA QUALITA'**

(ANSA) - VERONA, 3 APR - Per evitare di appiattire il prodotto nazionale sui livelli di Paesi poco interessati alla difesa della qualita' i produttori olivicoli italiani puntano sull'alta qualita': oggi al Sol, il salone dell'extravergine in corso a Veronafiere, e' stato battezzato il progetto '100%, italian olive oil'.

L'idea fa capo al collaudato programma europeo di tracciabilita' Unaprol - consorzio olivicolo italiano. Una fitta rete di legami a livello territoriale che permette di monitorare la quantita' e la qualita' della produzione di eccellenza. E' un sistema di seimila aziende olivicole monitorate e 400 filiere tracciate la base di questo nuovo progetto. '100% italian olive oil' e' nuovo marchio dell'**olio** extra vergine di oliva di alta qualita' italiana legato al territorio, alle tipicita' del nostro sistema olivicolo che sara' gestito dalla nuova societa' consortile di filiera, '100%', costituita da Unaprol, da cooperative, associazioni olivicole e assaggiatori professionisti; frantoiani imprese di confezionamento e grande distribuzione organizzata, mondo accademico, industrie di tecnologia olearia ed istituzioni. (ANSA).

BEV 03-APR-09 13:40 NNNN

Sorgente:  
ANSA

Tema:  
Cronaca Interna

Tipo:  
Testo



ZCZC0152/SX4  
YVE10032  
R CRO S04 S41 QBJA

### **OLIO: SOL;PREMIATE DA UNAPROL NOVE MIGLIORI FILIERE QUALITA'**

(ANSA) - VERONA, 3 APR - Premiati oggi al Sol di Veronafiere, il salone dell'**olio** extravergine d'oliva che affianca Vinitaly, i migliori oli secondo il progetto europeo di tracciabilita' Unaprol. La cerimonia di premiazione si e' svolta nel corso della presentazione della nuova societa' di filiera dell'**olio** extra vergine di oliva italiano di alta qualita'. Delle 350 filiere, tutte certificate Csqa, il Consorzio Olivicolo Italiano ne ha premiate nove nelle diverse categorie fruttato intenso, medio e leggero, assegnando anche 38 gran menzioni su un totale di 106 oli in concorso, e un premio speciale per la comunicazione per l'etichetta piu' trasparente. Gli oli extra vergine in gara quest'anno, sono stati presentati al panel di assaggiatori Unaprol riconosciuto dal Mipaaf da aziende olivicole provenienti da 10 regioni diverse: Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna, Umbria, Abruzzo, Marche, Toscana e Basilicata. Al primo posto gli oli tracciati di Sicilia, Lazio, Toscana seguiti da Puglia e Sardegna. Ad un'azienda umbra il premio speciale per la migliore comunicazione del sistema di tracciabilita' Unaprol in grado di rintracciare via internet la pianta di olivo dalla quale e' estratto l'**olio** extra vergine che finisce in bottiglia.(ANSA).

BEV 03-APR-09 11:46 NNNN

## **AGRICOLTURA: PRESENTATO AL VINITALY 'ULIVETI NEL LAZIO' =**

PERILLI, UN'OPPORTUNITA' PER VALORIZZARE PRODUZIONE DI QUALITA'

Roma, 3 apr. -(Adnkronos) - Nasce 'Uliveti nel Lazio', l'associazione che avra' il compito di fungere da cerniera tra consumatori e ristoratori. L'associazione e' stata presentata in occasione della fiera Vinitaly di Verona cui ha partecipato Mario Perilli, presidente della Commissione agricoltura della Regione Lazio.

"L'associazione - spiega Perilli - e' un'ulteriore opportunita' per valorizzare l'**olio** extravergine di oliva di qualita'. La commissione agricoltura che presiedo sara' disponibile a sostenere l'iniziativa, coinvolgendo frantoi, aziende ed agriturismo, per legare sempre di piu' l'**olio** alla ristorazione e ai piatti caratteristici come ad esempio l'amatriciana".

L'ovicoltura del Lazio e' una delle piu' fiorenti nel settore, si estende per circa 80.000 ettari e rappresenta il 50% delle colture agricole del Lazio, che fruttano 200.000 quintali di olive raccolte. Molte aziende del reatino hanno gia' dato la disponibilita' ad aderire all'associazione. Alla presentazione tenutasi a Verona, oltre all'assessore all'agricoltura della Regione Lazio Daniela Valentini e al consigliere Perilli, hanno partecipato anche il commissario dell'Arsial Massimo Pallottini, il presidente della provincia di Roma Nicola Zingaretti, Massimo Gargano presidente Unaprol e la neo presidente dell'associazione 'Uliveti nel Lazio' Loriana Abruzzetti.

(Stp/Ct/Adnkronos) 03-APR-09 18:20

## **OLIO: UNAPROL LANCIA 100% ITALIAN OLIVE OIL NUOVO MARCHIO QUALITA'-2-**

"Tutto cio' ha creato - ha aggiunto Gargano - le condizioni per rendere riconoscibile al consumatore mondiale l'alta qualita' dell'**olio** extra vergine di oliva italiano e dare valore al valore del prodotto targato made in Italy". La societa' consortile per azioni 100% italian olive oil promuovera' in Italia e all'estero la produzione di alta qualita' ma solo quella che rispondera' ad uno specifico disciplinare; comunichera' al consumatore mondiale che esiste un marchio che l'origine e l'alta qualita' del prodotto acquistato; gestira' e tutelera' il marchio 100%. Realizzera', infine, campagne d'informazione sul consumo di **olio** extra vergine di oliva di alta qualita' in Italia e all'estero. (ITALPRESS).

mdc/ads/red 03-Apr-09 16:10 NNNN

## **OLIO: UNAPROL LANCIA 100% ITALIAN OLIVE OIL NUOVO MARCHIO QUALITA'-2-**

"Tutto cio' ha creato - ha aggiunto Gargano - le condizioni per rendere riconoscibile al consumatore mondiale l'alta qualita' dell'**olio** extra vergine di oliva italiano e dare valore al valore del prodotto targato made in Italy". La societa' consortile per azioni 100% italian olive oil promuovera' in Italia e all'estero la produzione di alta qualita' ma solo quella che rispondera' ad uno specifico disciplinare; comunichera' al consumatore mondiale che esiste un marchio che l'origine e l'alta qualita' del prodotto acquistato; gestira' e tutelera' il marchio 100%. Realizzera', infine, campagne d'informazione sul consumo di **olio** extra vergine di oliva di alta qualita' in Italia e all'estero. (ITALPRESS).

mdc/ads/red 03-Apr-09 16:10 NNNN

## **OLIO:SOL; I NUMERI DELL'OLIVICOLTURA DEL LAZIO/ANSA**

(SCHEDA) (ANSA) - VERONA, 3 APR - Il patrimonio olivicolo del Lazio annovera 10 milioni di piante, non poche secolari in una superficie olivetata di 88.634 ettari; 400 frantoi e 60 mila addetti.nazionale si affaccia 'Uliveti del Lazio'. Sono i numeri forniti oggi alla 15/ma edizione del Salone internazionale Sol in Fiera di Verona, dall'assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio e dall'Arsial. Salone dove sono presenti 17 aziende, il consorzio Cosapro (Progetto integrato di filiera dell'**olio** extravergine della Sabina, con una piazza degustazione e la novita' dell'Oil bar con un tripudio di bruschette e finger food illustrati dai sommelier dell'enoteca regionale Palatium. La produzione del Lazio, come sottolineato dall'assessore regionale Daniela Valentini, e' cresciuta di circa il 15% nella raccolta 2008, confermandosi eccellente per la qualita', a cinque stelle secondo gli esperti di Unaprol. Il Lazio dell'**olio**, con 250 mila quintali rappresenta il 5% della produzione nazionale. (ANSA).

MON 03-APR-09 15:50 NNNN

## **OLIO:SOL;NASCE ULIVETI DEL LAZIO,CERNIERA PRODUTTORI-MERCATO**

(ANSA) - VERONA, 3 APR - Nel panorama olivicolo nazionale si affaccia 'Uliveti del Lazio'. L'associazione, presentata oggi al Salone Sol in Fiera di Verona, e' nata per promuovere e valorizzare l'**olio** extra vergine di alta qualita' e le olive da mensa delle aziende dei territori laziali. L'idea e' quella di aprire un dialogo con i consumatori, trovando come compagni di viaggio i ristoratori, veri ambasciatori del gusto della cucina tipica regionale, insieme alle istituzioni, oggi presenti l'assessore all'Agricoltura della Regione Lazio Daniela Valentini, il presidente della Provincia di Roma Nicola Zingaretti, il commissario straordinario di Arsial Massimo Pallottini, il presidente di Coldiretti Lazio Massimo Gargano. A guidare la neonata realta' associativa che sara' promotrice di iniziative sulla cultura dell'olivo e dell'**olio** extra vergine di oliva quale patrimonio artistico, paesaggistico e gastronomico del Lazio, e' una donna: Lorian Abbruzzetti. Uliveti del Lazio, ha detto, 'nasce come risposta alla globalizzazione del mercato mondiale, in un mercato dove ormai la competizione si fa sempre piu' con i saldi di fine stagione, la parola d'ordine per l'**olio** 100% laziale e' esprimere le tipicita' del prodotto, l'italianita', la qualita' e la diversita' dei sapori'. Aderiscono ad 'Uliveti del Lazio' produttori olivicoli singoli ed associati, frantoiani, ristoratori e rappresentati dei consumatori. (ANSA).

MON 03-APR-09 15:45 NNNN

avvenire

# **L'Italia che cresce cura di Michele Cènnamo**

03/04/2009

**Ponte con Istituzioni**

## **Nasce “Uliveti del Lazio” cerniera tra consumatori e ristoratori**

Nel panorama olivicolo nazionale si affaccia Uliveti del Lazio. L'associazione, nata per promuovere e valorizzare l'olio extra vergine di alta qualità e le olive da mensa delle aziende dei territori laziali, dialoga con i consumatori ed ha come compagni di viaggio i ristoratori, veri ambasciatori del gusto della cucina tipica regionale e lancia un ponte alle Istituzioni. L'associazione è stata presentata alla stampa ed ai consumatori nell'ambito del Sol di Verona. Uliveti del Lazio si candida a soggetto promotore di iniziative volte a diffondere le tradizioni legate alla cultura dell'olivo e dell'olio extra vergine di oliva quale patrimonio artistico, paesaggistico e gastronomico della regione Lazio. Favorire lo sviluppo del turismo dell'olio legato alla produzione dell'extra vergine di qualità; la promozione dei frantoi e delle aziende olivicole anche come strutture di accoglienza turistica; la divulgazione di studi e ricerche, iniziative editoriali e corsi, conferenze e congressi allo scopo di diffondere, la cultura dell'alta qualità dell'olio extra vergine di oliva e la tipicità delle produzioni laziali. Uliveti del Lazio nasce come risposta alla globalizzazione del mercato mondiale. “In un mercato sempre più aperto, dove la competizione si fa sempre più con i saldi di fine stagione – ha affermato il presidente di Uliveti del Lazio Lorian Abbruzzetti - la parola d'ordine con l'olio extra vergine di oliva di qualità 100% laziale è glocalizzare il mercato. Ovvero rendere le tipicità del prodotto, l'italianità, la qualità e la diversità dei sapori il perno principale delle nostre strategie nel mercato globale. Ecco perché – ha poi concluso l'Abbruzzetti - riteniamo la collaborazione con l'Arsial strategica per la promozione delle eccellenze olearie di questa regione, valorizzare il territorio sostenere le aziende agricole favorendo il loro accesso al mercato globale”. Adersiscono ad Uliveti del Lazio produttori olivicoli singoli ed associati, frantoiani, ristoratori e rappresentanti dei consumatori. L'olivicoltura laziale si estende per circa 80mila ettari. E' diffusa su tutto il territorio regionale e rappresenta quasi il 50% dell'intera superficie destinata alle colture arboree da frutto. L'81% della superficie olivicola regionale ricade in zone collinari, il 15% in zone di montagna e solo il 4% in pianura. L'olivo è presente in maniera abbastanza omogenea su tutto il territorio laziale; in particolare, Roma e Viterbo sono le province con maggiore superficie olivetata e coprono rispettivamente, il 28% e il 24% dell'intera superficie regionale. Per quantità di produzione e con oltre 200mila quintali di prodotto il Lazio si colloca al 5° posto nella classifica delle regioni produttrici di olio extra vergine di oliva. Un dato alla cui formazione concorrono circa 350 impianti di lavorazione delle olive che rappresentano il 6% circa di tutti i frantoi operanti in Italia. Cinque le Dop riconosciute che possono fregiarsi del riconoscimento comunitario: Canino, Tuscia, Soratte, Sabina e Colline Pontine.

# **L'Italia che cresce cura di Michele Cènnamo**

03/04/2009

## **OLI TRACCIATI**

# **UNAPROL PREMIA AL "SOL" AZIENDE CHE RACCONTANO LA PROPRIA STORIA**

Sono stati premiati al SOL di Verona i migliori oli tracciati Unaprol. La cerimonia di premiazione si è svolta nel corso dell'evento Unaprol – Veronafiore di presentazione della nuova società di filiera dell'olio extra vergine di oliva italiano di alta qualità. Delle 350 filiere, tutte certificate CSQA che partecipano al progetto europeo di tracciabilità Unaprol, il Consorzio Olivicolo Italiano ne ha premiate nove nelle diverse categorie fruttato intenso, medio e leggero, assegnando anche 38 gran menzioni su un totale di 106 oli in concorso e un premio speciale per la comunicazione per l'etichetta più trasparente. Gli oli extra vergine in gara quest'anno, sono stati presentati al panel di assaggiatori Unaprol riconosciuto dal Mipaaf da aziende olivicole provenienti da 10 regioni diverse: Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna, Umbria, Abruzzo, Marche, Toscana e Basilicata. Al primo posto gli oli tracciati di Sicilia, Lazio, Toscana seguiti da Puglia e Sardegna. Ad un'azienda umbra il premio speciale per la migliore comunicazione del sistema di tracciabilità Unaprol in grado di rintracciare via internet la pianta di olivo dalla quale è estratto l'olio extra vergine che finisce in bottiglia. Ecco i migliori oli tracciati Unaprol del 2009

**CATEGORIA FRUTTATO INTENSO:** 1° classificato: Società Agricola F.lli Riggio, Carlentini – Siracusa; 2° classificato: Oleificio Stasi, Torre Santa Susanna – Brindisi; 3° classificato: Azienda Agricola Cetrone Alfredo, Sonnino – Latina

**CATEGORIA FRUTTATO MEDIO:** 1° classificato: Colle del Polverino di Biancheri Francesco Saverio, Priverno – Latina; 2° classificato: Olio del Tempio Di Francesco Locci, Dolianova – Cagliari; 3° classificato: Soc. Agricola Villa Caviciana, Grotte di Castro - Viterbo

**CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO:** 1° classificato: Az. Agricola Carraia di Bardi Franco, Trequanda – Siena; 2° classificato: Delogu Baingio e Delogu Leonardo, Ittiri – Sassari; 3° classificato: Az. Agricola Silvi Sabina Saporì, Palombara Sabina – Roma

**Premio Speciale per la migliore comunicazione del sistema Unaprol di tracciabilità certificato ISO 22005/08:** Società Agricola Mascio, Trevi - Perugia

**GRAN MENZIONI FRUTTATO INTENSO:** Antica Compagnia Olearia Di Fois Antonio Gavino, Maggiorra Impero, Azienda Agricola Lucia Iannotta, Azienda Agricola Paola Orsini, Oscar Srl, Tenuta Piscoianni, Az. Agricola Colle Rotondo, Collegio Toscano Degli Olivicoltori Olma, L'oliveto Matarazzo, C.O.F. Consorzio Olivicolo Del Frusinate, Cooperativa Agricola Cesare Battisti, Frantoio Oleario Galiulo Giuseppe.

**FRUTTATO MEDIO:** Società Agricola Mascio, Marcella Giuliani, Az. Agr. Domenici Antonella, Salaris Raffaele, Az. Agr. Galati, Società Agricola Trevi Il Frantoio, Azienda Agraria Marfuga, Quattrococchi Americo, Coop Agricola Olearia Sannicolese, Az. Agricola Domenico Lancia Di Antonio Lancia, Azienda Agricola Campana Giuseppe, Az. Agricola Giorgio Griscioli, Azienda Agricola Petesse.

**FRUTTATO LEGGERO:** Azienda Agricola San Clemente, Az. Agricola Domenici Antonella, Oleificio Sociale Cooperativo Agricolo Tuscanica, Napoleone Daniela E C. Snc, Palombara S.R.L., Soc. Agricola La Mola Di Anna Maria Billi, Azienda Agricola Decimi, Azienda Agricola Biologica Augusto Spagnoli, Azienda Agricola Biologica La Poppetta, Az. Agricola Margheriti Emanuele, Az. Agricola Adriana Appetiti, Sanna Salvatore, Uggias Antonino

## **L'Italia che cresce cura di Michele Cènnamo**

**02/04/2009**

**VERONA**

# **AL "SOL" L'ECCELLENZA DELL'ERCOLE OLIVARIO OSPITE NELLO STAND UNAPROL**

L'Ercole Olivario, il premio più prestigioso dell'olio extra vergine di oliva italiano fa tappa al Sol di Verona. Nello stand di Unaprol - consorzio olivicolo italiano va in scena l'eccellenza del made in Italy con assaggi e prove di degustazione che disegnano la mappa del gusto del vero olio 100% italiano. L'olio extra vergine si conferma sempre più il vero protagonista della tavola degli italiani ma anche motore dello sviluppo economico di un sistema di imprese che trova oggi, nel legame tra origine obbligatoria e territorio, il punto di equilibrio più alto rappresentato dalla qualità. E che l'Italia sia la patria dei mille sapori dell'olio di qualità lo dimostra la mappa del gusto tracciata da questa XVII edizione dell'Ercole Olivario. Puglia e Sardegna si sono aggiudicati i primi posti per gli oli extravergine convenzionali, mentre per quelli DOP i primi posti sono andati a Umbria e Calabria e quest'ultima si è aggiudicata anche la menzione speciale per l'olio biologico. Alla Puglia anche il premio della confezione più bella con la migliore etichetta che racconta la propria storia. Al concorso 2009 hanno partecipato 313 oli extra vergine di oliva, di cui 87 in finale, provenienti da 17 regioni italiane. Di seguito le tre categorie di oli extravergine di oliva e DOP, fruttato leggero, medio, intenso, con la segnalazione speciale, "Amphora Olearia", per la migliore confezione e l'azienda che si aggiudica la menzione speciale per il miglior olio biologico in gara del 2009.

Domani 3 aprile al Sol ci sarà la premiazione dei migliori oli tracciati Unaprol. Clima di attesa nel mondo dell'alta qualità dell'olio di oliva per conoscere quali aziende raccontano meglio la loro storia al consumatore mondiale. **I VINCITORI DELLA XVII EDIZIONE CONCORSO NAZIONALE ERCOLE OLIVARIO IN VISIONE AL SOL PRESSO LO STAND DI UNAPROL**  
**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTATO LEGGERO 1 CLASSIFICATO - Azienda Agricola Conte Giorgio di Sternatia (Lecce) 2 CLASSIFICATO - Oleificio Secchi di Sassari**  
**OLIO EXTRAVERGINE DOP FRUTTATO LEGGERO 1 CLASSIFICATO -Olio extravergine Dop Umbria – Colli Amerini dell' Azienda Agricola Oliveto di Contessa Geltrude di Amelia - Terni 2 CLASSIFICATO - Olio extravergine DOP Tuscia della Società Agricola Colli Etruschi di Blera (Viterbo)**  
**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTATO MEDIO 1 CLASSIFICATO - Olio extravergine dell'Oleificio Sociale di Seneghe di Oristano 2 CLASSIFICATO - Olio extravergine di Azienda Agricola Colle Rotondo di Reali Salvatore di Priverno - Latina**  
**OLIO EXTRAVERGINE DOP FRUTTATO MEDIO 1 CLASSIFICATO - Olio DOP Umbria – Colli Assisi Spoleto della Società Agricola Mascio di Trevi – Perugia 2 CLASSIFICATO - Olio DOP Sardegna della Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo di Ittiri - Sassari**  
**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTATO INTENSO 1 CLASSIFICATO - Olio extravergine dell' Azienda Agricola Giuliana Puligheddu di Oliena – Nuoro 2 CLASSIFICATO - Olio extravergine di Azienda Agricola Librandi Pasquale di Vaccarizzo Albanese – Cosenza**  
**OLIO EXTRAVERGINE DOP FRUTTATO INTENSO 1 CLASSIFICATO -Olio extravergine DOP "Bruzio – Colline Joniche Presilane di Fattorie Greco di Cariatì Marina – Cosenza 2 CLASSIFICATO -Olio extravergine DOP "Monti Iblei – Monte Lauro dell' Az. Agraria Terraliva di Frontino**  
**Giuseppina di Siracusa PREMIO SPECIALE AMPHORA OLEARIA Oleificio Stasi srl Torre S.Susanna (BR) MENZIONE SPECIALE PER L'OLIO BIOLOGICO Fattorie Greco di Cariatì Marina - Cosenza**

**L'Italia che cresce cura di Michele Cènnamo**

**01/04/2009**

**Al "Sol" di Verona**

## **Oli tracciati Unaprol disegnano nuovo percorso del gusto made in Italy**

Sicilia, Lazio, Toscana seguiti da Puglia e Sardegna si aggiudicano i primi posti della classifica della terza edizione del concorso nazionale 2009 degli oli tracciati Unaprol, che saranno premiati venerdì prossimo al Sol di Verona. Delle 350 filiere, tutte certificate CSQA che partecipano al progetto europeo di tracciabilità Unaprol, il Consorzio Olivicolo Italiano ne ha premiate nove nelle diverse categorie fruttato intenso, medio e leggero, assegnando anche 38 gran menzioni su un totale di 106 oli in concorso e un premio speciale per la comunicazione per l'etichetta più trasparente. Gli oli extra vergine in gara quest'anno, sono stati presentati al panel di assaggiatori Unaprol riconosciuto dal Mipaaf da aziende olivicole provenienti da 10 regioni diverse: Lazio, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna, Umbria, Abruzzo, Marche, Toscana e Basilicata. L'Italia si conferma sempre più come la terra dei mille sapori dell'olio extra vergine di oliva e l'oliveto Italia è in grado di offrire una molteplicità di profili organolettici che rendono il prodotto italiano tracciato unico ed irripetibile. "Oggi - ha riferito il presidente Massimo Gargano - la richiesta di garanzie in tema di origine obbligatoria e di qualità dei prodotti agricoli è in forte aumento. La rintracciabilità aiuta i consumatori a fare scelte di acquisto consapevoli e premia quei produttori che rendono il mercato sempre più trasparente". I migliori oli tracciati unaprol verranno premiati al SOL di Verona venerdì 3 aprile alle 15,30 nel corso del convegno Unaprol - Veronafiore di presentazione della nuova società di filiera dell'olio extra vergine di oliva italiano di alta qualità. Appuntamento nella Sala Salieri del Palaexpo.

## **L'Italia che cresce cura di Michele Cènnamo**

**31/03/2009**

**AI SOL DI VERONA IL 3 APRILE**

## **Unaprol e Veronafiore lanciano IOO% Italian Olive Oil, nuova società filiera olio italiano**

Sarà presentata a Verona durante il Sol, venerdì 3 aprile nella Sala Salieri del centro congressi del Palaexpo, IOO%. Si tratta della nuova società di filiera tutta agricola e veramente italiana dell'olio extra vergine di oliva di alta qualità. IOO%, acronimo di Italian Olive Oil, è il nuovo marchio registrato che contraddistinguerà il prodotto 100% italiano sul mercato nazionale ed estero. Durante l'evento si parlerà di aspetti normativi e di qualità. Di origine obbligatoria e dei nuovi scenari competitivi. Di come comunicare l'alta qualità e di come trasferire al consumatore finale il concetto di origine. Il tutto passando per il valore del territorio, attraverso alcune testimonianze dirette di imprenditori in prima linea. Introduzione di Massimo Gargano presidente di IOO%, dopo il saluto di Veronafiore che con Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano condivide un ambizioso progetto di internazionalizzazione dell'olio extra vergine italiano attraverso il catalogo Portfolio in Russia, Giappone, Cina, Singapore, India e Stati Uniti. Intervento del direttore Ranieri Filo della Torre e contributi del sen. Paolo Scarpa Bonazza Buora, presidente della Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica e dell'on. Antonio Buonfiglio Sottosegretario di Stato alle politiche

agricole alimentari e forestali. Da sempre in Italia l'olio extra vergine di oliva e il territorio stringono un legame forte. Un connubio ideale che, come il territorio nazionale coglie la sua identità nella ricchezza delle diversità, così l'olio italiano rintraccia il suo valore nella imponente varietà produttiva. Il punto di convergenza più alto è rappresentato dall'alta qualità che con il marchio IOO % sarà ora più facile riconoscere sui mercati di tutto il mondo.