

ALIMENTARE: BUONFIGLIO, ANDIAMO VERSO OPEC DELL'OLIO

(ANSA) - ROMA, 7 NOV - Una Opec dell'**olio** per creare una piattaforma integrata che aggregi la produzione di **olio** di qualita' mediterranea per renderlo competitivo sul mercato mondiale. E' quanto prefigurato, oggi ad una conferenza stampa su **olio** d'autore, dal sottosegretario alle politiche agricole, Antonio Buonfiglio, in vista del 2010 quando nell'area mediterranea si creera' un'area di libero scambio.

'L'idea e' quella - ha sottolineato Buonfiglio - di trasformare la potenziale concorrenza di paesi vicini in una sinergia vincente che consenta di esaltare, con una sorta di marchio mediterraneo, l'**olio** extravergine, nella convinzione che questo prodotto possa fare piu' strada di quella di successo del vino'. In particolare, ha precisato il sottosegretario, si partira' da aggregazioni territoriali di prodotto per fare una massa critica di prodotto italiano in grado di affrontare il mercato. L'idea e' quella di creare un distretto mondiale dell'**olio** con un marchio pubblico. (ANSA).

MON/FCC 07-NOV-08 12:08 NNNN

Ricerca per: OLIO

Ricevuta alle: 12:08 (GMT+1) in data: 2008-11-07 via linea N.: 1

ADN0357 3 ECO 0 ADN ECO NAZ

AGROALIMENTARE: BUONFIGLIO, CREARE OPEC OLIO D'OLIVA =

Roma, 7 nov. - (Adnkronos) - In vista del 2010 quando verra' creata una zona di libero scambio nel Mediterraneo bisognerebbe creare 'una Opec dell'**olio** d'oliva, in cui non solo verranno abbattute le tariffe ma verra' creata una sorta di marchio mediterraneo'. E' quanto ha proposto il sottosegretario alle Politiche agricole Antonio Buonfiglio alla presentazione di una serie di iniziative per il week-end del 29 e 30 novembre sull'**olio** extravergine d'oliva, da '**Olio** d'autore' organizzato da Unaprol, a 'Pane e **olio** in frantoio &...' organizzato dall'Associazione nazionale citta' dell'**olio** e nel Lazio promosso dall'Arsial.

L'idea lanciata da Buonfiglio consisterebbe nel 'trasformare la potenziale concorrenza dei Paesi del Mediterraneo in una sinergia vincente che consenta di esaltare, in una sorta di marchio mediterraneo, l'**olio** extravergine d'oliva, nella convinzione che questo prodotto possa eguagliare il successo del vino'. Per arrivare a questo obiettivo il sottosegretario ritiene che andrebbe creata un'aggregazione tra i territori di produzione e una politica pubblica per certificare la provenienza, la tracciabilita' e anche il modello di trasformazione dell'**olio**, tale da essere esportata anche nel Mediterraneo. E quindi creare una sorta di grande distretto nazionale per l'**olio** extravergine d'oliva che possa coordinare tutti gli investimenti e i fondi a disposizione, anche comunitari, sul settore olivicolo.

(Arm/Ct/Adnkronos) 07-NOV-08 12:26

PREZZI: UNAPROL, E' ALLERTA SOCIALE PER OLIO EXTRAVERGINE =

Roma, 7 nov. (Adnkronos) - L'Unaprol lancia l'allarme sui prezzi dell'**olio** extravergine di oliva che non sono mai stati "cosi' scandalosamente bassi come in questa campagna olivicola, l'**olio** viene venduto anche al di sotto dei 3 euro: e' allerta sociale". E' quanto ha dichiarato il direttore generale di Unaprol, Ranieri Filo della Torre, intervenendo alla presentazione delle manifestazioni sull'**olio** previste per il weekend del 29 e 30 novembre, da una parte la terza edizione di '**Olio** d'autore', dall'altra la settima edizione di 'Pane e **olio** in frantoio & ...' dell'Associazione nazionale citta' dell'**olio** e infine 'Frantoi aperti' nel Lazio promossa da Arsial.

"Dalla Sicilia arriva un dato preoccupante, ormai c'e' un cartello di acquirenti che comprano l'**olio** a meno di 3,40 euro. La Dop non puo' essere pagata solo 10 centesimi in piu' dell'**olio** normale. Inoltre -ha affermato Filo della Torre- si assiste a una differenziazione di prezzi tra Nord e Sud molto significativa, al Sud l'**olio** viene venduto a 3,4 euro sugli scaffali dei supermercati al Nord, soprattutto nella zona del lago di Garda, intorno al 20 euro".

L'Unaprol si fa quindi promotrice di un'iniziativa a favore dell'autenticita' e della qualita' dell'**olio** Made in Italy con il sostegno del ministero delle Politiche agricole. "Costruiremo un soggetto con gli assaggiatori, il mondo della ricerca, i consumatori e il ministero delle Politiche agricole a favore

dell'**olio** di alta qualita' -ha spiegato il presidente di Unaprol Massimo Gargano- non siamo per l'autarchia ma vogliamo che il prodotto corrisponda alla qualita' Made in Italy e per questo garantiamo il nostro impegno".

(Arm/Ct/Adnkronos) 07-NOV-08 13:08

WNS50171
R ECO S0A S04 S41 QBJA

PREZZI: OLIO;UNAPROL, RIBASSI CREANO STATO D'ALLERTA SOCIALE

(ANSA) - ROMA, 7 NOV - Il prezzo dell'**olio** extravergine italiano 'non e' mai stato cosi' scandalosamente basso come in questa campagna olivicola. In un'annata di basse rese, alta qualita' delle olive, e domanda crescente, una bottiglia di **olio** qualificato venduto sotto i tre euro crea uno stato di allerta sociale'. E' il grido d'allarme lanciato oggi, nella conferenza stampa di presentazione delle iniziative '**Olio** d'autore' e 'Pane e **olio** in frantoio', dal direttore di Unaprol - Consorzio Olivicolo italiano Ranieri Filo della Torre.

'Un dato assolutamente preoccupante - ha aggiunto il direttore di Unaprol - e' quello che indica la presenza in Sicilia di un 'cartello di acquirenti' che impone come prezzo medio dell'**olio** 3,40 euro, appena 10 centesimi in piu' di quello tradizionale. Assistiamo inoltre ad un differenziale di prezzo incredibile tra le Regioni del Sud dove l'**olio** viene venduto a listini attorno ai 3-4 euro, mentre al Nord il prezzo dell'extravergine si aggira sui 20 euro'. La formazione e' una possibile chiave di volta della questione prezzi 'quest'anno stabili, se non al ribasso su tutto il territorio' ha precisato il presidente dell'associazione delle 350 Citta' dell'**olio** Enrico Lupi. Secondo Lupi 'il consumatore va acculturato e educato sull'offerta olivicola nazionale, in mondo da andare verso un prezzo congruo alla qualita' del prodotto'.(ANSA).

MON 07-NOV-08 13:09 NNNN

[+]
ZCZC0227/SXA
WNS50185
R ECO S0A S04 QBXC

ALIMENTARE:OLIO; GARGANO, ACCORDO FILIERA PER GUARDARE A GDO

(ANSA) - ROMA, 7 NOV - **Olio** extravergine 'd'autore', di qualita' e rigorosamente Made in Italy, sempre piu' in prima linea tra gli scaffali della Grande distribuzione (Gdo) come 'risposta alle ingannevoli chimere delle offerte 4 per 2 al supermarket sul prodotto-principe della dieta mediterranea'. E' l'obiettivo dell'accordo di filiera annunciato oggi, in una conferenza stampa al Mipaaf, dal presidente di Unaprol - Consorzio Olivicolo italiano Massimo Gargano, tra mondo della ricerca, assaggiatori professionisti, produttori, associazioni dei consumatori, il gruppo Esselunga e industriali che scelgono di competere sulla strada della qualita' e trasparenza.

Dopo il fondamentale passo in Italia sull'obbligatorieta' dell'etichetta sull'origine dell'**olio**, 'e' doveroso - ha aggiunto Gargano - da parte di Unaprol farsi carico, in una fase di mercato molto pesante, di una modernita', l'accordo di filiera appunto, magari non innovativa ma ancora poco frequente.

Iniziativa premiata peraltro dalla vicinanza delle istituzioni, come attesta la presenza odierna del sottosegretario Antonio Buonfiglio. Con l'accordo sottoscritto, la filiera dimostra di essere un soggetto che crede nella qualita' certificata dell'**olio** extravergine, vera 'Ferrari' del settore agroalimentare'.

Sul fronte dell'offerta, ha sottolineato il presidente di Unaprol, 'il 2008 sara' un'annata a cinque stelle per l'**olio**.

In un comparto che, col 30% degli acquisti fatti dagli italiani direttamente in frantoio o in azienda, antesignano e apripista della filiera corta e spesa a Km zero'.(ANSA).

MON 07-NOV-08 13:36 NNNN

Ricevuta alle: 13:36 (GMT+1) in data

Olio d'oliva, Accordo di filiera che unisce qualita' e quantita'

Roma, 07 NOV (Velino) - Al via "**Olio** d'autore", l'evento che coinvolge, sabato 29 e domenica 30 novembre, 200 frantoi e cento comuni d'Italia per fare sistema sulla qualita' del prodotto e dei territori

da cui proviene.

L'obiettivo del Consorzio olivicolo italiano, Unaprol - che ha messo a punto il progetto assieme alla collaborazione dell'Unione europea e del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali - e' quello di "promuovere, insieme ai frantoiani, gli oli extra vergine di oliva a denominazioni di origine e a indicazione geografica protetta. Iniziativa che partira' in contemporanea con "Pane e **olio** in frantoio" organizzata dall'associazione Citta' dell'**Olio** e a "Frantoi aperti" nel Lazio promossa da Arsial. "Si tratta di un territorio che si apre ai consumatori per far conoscere e far comprendere come da un'oliva si ottiene l'**olio** extra vergine e per aiutare i consumatori a fare acquisti consapevoli", spiega al VELINO il presidente di Unaprol Massimo Gargano.

"Perche' solo in questo modo si riesce a mettere in grado un consumatore di comprendere meglio", aggiunge. L'altro modo e' quello dei controlli. "Serve sempre piu' severita' e tolleranza zero verso quel parco giochi dei truffatori che continuamente mette a rischio l'agroalimentare italiano", tuona Gargano. (segue) (esp) 071341 NOV 08 NNNN

WNS50198

R CRO S0B S04 QBJA

ALIMENTARE:OLIO;UNAPROL,IN RISTORANTI TROPPE AMPOLLE ANONIME

(ANSA) - ROMA, 7 NOV - 'Tolleranza zero non solo contro chi non rispetta le legge sull'obbligo di indicazione dell'origine dell'**olio** in etichetta, ma anche nei confronti del mondo della ristorazione dove ancora oggi si serve l'**olio** in untuose ampolle, un prodotto indistinguibile figlio di rabbocchi che magari vengono da lontano'. E' quanto chiesto alle istituzioni dall presidente di Unaprol - Consorzio Olivicolo italiano Massimo Gargano, a margine della stampa di presentazione della terza edizione di '**Olio** d'Autore', in programma sabato 29 e domenica 30 novembre in 200 frantoi e 100 Comuni, della settima edizione di 'Pane e **Olio** in Frantoio & ' che e' organizzata il 30 novembre dall'Associazione nazionale Citta' dell'**Olio**, nonche' di 'Frantoi Aperti' nel Lazio, promossa da Arsial.

Le iniziative sono state presentate nel corso di una conferenza stampa congiunta presso il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali dai presidenti di Unaprol, Massimo Gargano, di Citta' dell'**Olio**, Enrico Lupi, da Ranieri Filo della Torre, direttore generale del Consorzio Olivicolo Italiano, alla presenza del sottosegretario alle Politiche agricole Antonio Buonfiglio. L'Italia, hanno sottolineato i promotori, con le 38 Dop/Igp detiene la 'maglia rosa' delle denominazioni di origine dell'**olio** di oliva in campo europeo e le 17 strade e vie dell'**olio** rappresentano itinerari prestabiliti dove i consumatori possono incrociare l'offerta di eccellenza del sistema di aziende olivicole, frantoi, ristoranti, agriturismo e alberghi di campagna.(ANSA).

MON 07-NOV-08 14:09 NNNN

ZCZC

DIR0272 3 AMB 0 RR1 / DIR

CIBO. ARRIVA WEEK-END AD HOC E UNA PROPOSTA: SERVE OPEC DELL'OLIO

UNAPROL: VALORE AGGIUNTO PER PAESE, MA PREZZI MAI COSI' BASSI

(DIRE) Roma, 7 nov. - Arrivare alla creazione di una sorta di "Opec dell'**olio**", cosi' da fare di questo prodotto una risorsa non solo piu' territoriale ma anche e soprattutto un valore aggiunto del sistema Paese nelle sfide del mercato globale.

Questo l'obiettivo che si prefigge "**Olio** d'autore", progetto di promozione degli oli Doc-Igp promosso Unaprol-Consorzio olivicolo italiano in collaborazione con l'Unione europea e ministero delle Politiche agricole.

"Crediamo che la promozione e la valorizzazione dell'**olio** rappresenti vantaggi per il territori ma anche all'economia e al sistema Paese", sostiene Massimo Gargano, presidente dell'Uniprol, per il quale "**Olio** d'autore" rappresenta un "grande impegno" per il comparto olivico e non solo. "In Italia- ricorda Antonio Buonfiglio, sottosegretario alle Politiche agricole- abbiamo una varieta' di 350 oli certificati": per valorizzarli, spiega, "l'idea e' di realizzare una piattaforma integrata o un distretto territoriale". Per Buonfiglio "nell'era della globalizzazione va fatta una piattaforma complessiva a marchio pubblico per far fronte alle sfide che abbiamo davanti". La prima di queste e' la creazione dell'area di libero scambio del Mediterraneo: in previsione l'Italia deve creare "piattaforme commerciali integrate" e "trasformare la concorrenza reale e potenziale in un sinergia vincente che sappia valorizzare i nostri prodotti in una sorta di Opec dell'**olio**". (SEGUE)

(Ebo / Dire) 14:18 07-11-08

CIBO. ARRIVA WEEK-END AD HOC E UNA PROPOSTA: SERVE OPEC... -2-

(DIRE) Roma, 7 nov. - Accanto al progetto, ricorda Bonfiglio, "serve una campagna di informazione". In tal senso il 29 e 30 novembre prossimi andra' in scena il 'fine settimana dell'**olio** extravergine di oliva di qualita', iniziativa volta alla promozione degli oli Doc-Igp. L'iniziativa si svolgera' in tutta Italia, e coinvolgera' oltre 100 comuni e 200 frantoi. Per gli organizzatori un modo per far conoscere agli italiani le mille variete' di un prodotto di qualita', cresciuto di circa il 10% rispetto allo scorso anno.

Il dato viene pero' messo in discussione da Ranieri Filo della Torre, direttore generale Unaprol, che denuncia un calo di produzione cui ha fatto seguito un'inattesa diminuzione dei prezzi: "questo e' stato un anno di bassa produzione", afferma, e "il prezzo non e' mai stato cosi' scandalosamente basso come in questa campagna olivica". Filo della Torre denuncia un forte divario tra nord e sud, con l'**olio** che arriva a costare fino a 20 euro nel settentrione ma che nel meridione oscilla tra i tre-quattro euro, anche meno. "L'**olio** venduto sotto i tre euro crea uno stato di allerte sociale", afferma il dg di Unaprol. "Un dato assolutamente preoccupante" per Filo della Torre che si spiega con l'esistenza di "un cartello di acquirenti".

(Ebo / Dire) 14:18 07-11-08

ALIMENTARE: ARSIAL, FRANTOI APERTI CELEBRA OLIO NUOVO LAZIO

(ANSA) - ROMA, 7 NOV - L'**olio** nuovo torna ad essere festeggiato e valorizzato nel Lazio dalla quinta edizione di 'Frantoi Aperti', promossa da Arsial nei giorni 29 e 30 novembre in circa 100 frantoi del territorio. Una due-giorni, in collaborazione con la Provincia di Viterbo e la Provincia di Rieti, volta a promuovere la produzione oleica del Lazio sia presso gli operatori che verso i consumatori. Inoltre presso i Comuni laziali aderenti all'Associazione Citta' dell'**Olio**, domenica 30, si svolgera' in sinergia con 'Pane e **Olio** in Frantoio', la giornata nazionale dei pani e degli oli tipici. 'Il nostro impegno sul comparto - commenta Fabio Massimo Pallottini, commissario straordinario Arsial - si basa su azioni in grado di valorizzare l'identita' dei territori, che conferiscono valore aggiunto al prodotto. Sostenere i produttori che intraprendono la strada della qualita' e sensibilizzare i consumatori al valore delle produzioni certificate e' una delle attivita' fondamentali dell'Agenzia per consolidare un percorso di commercializzazione e di garanzia qualitativa delle produzioni oleiche certificate. Per questo abbiamo pensato a progetti come quello sulla 'Individuazione di un modello di rintracciabilita' degli oli laziali' da mettere a disposizione delle aziende agricole per l'assolvimento degli obblighi aziendali in materia di tracciabilita'. Oltre all'imbottigliamento monodose, un progetto targato Arsial nato per riuscire ad intercettare il mercato Horeca (Hotel, ristoranti catering) che richiede proprio questa tipologia di imbottigliamenti'. (ANSA).

MON 07-NOV-08 14:20 NNNN

AGROALIMENTARE: L'ITALIA DELL'OLIO IN FESTA NEL WEEK END DI FINE NOVEMBRE =

ALLA SCOPERTA DI DOP E IGP IN 200 FRANTOI E 100 COMUNI ITALIANI

Roma, 7 nov. (Adnkronos) - L'oro verde', l'**olio** extra vergine di oliva della migliore qualita', sara' di scena sabato 29 e domenica 30 novembre in tutta Italia. Torna la festa dell'**olio** in 200 frantoi e 100 Comuni dove si svolgeranno manifestazioni dedicate a questo alimento, autenticamente made in Italy, e il mondo dell'**olio** fa sistema sulla qualita' del prodotto e dei territori.

A cominciare dall'Unaprol, il consorzio olivicolo italiano, che con il progetto cofinanziato dall'Ue e dal Mipaaf organizza la terza edizione di '**Olio** d'Autore'. Coinvolti 200 frantoi in tutta Italia in zone Dop/Igp per promuovere gli oli extra vergini di oliva a denominazioni di origine e ad indicazione geografica protetta. La manifestazione si svolge in coincidenza alla settima edizione di 'Pane e **Olio** in Frantoio &...' che e' organizzata il 30 novembre dall'Associazione Nazionale Citta' dell'**Olio** ed a 'Frantoi Aperti' nel Lazio, promossa da Arsial.

Una sorta di viaggio tra i mille sapori dell'oliveto italiano, gusti unici ed irripetibili, derivanti da oltre 350 varietà di olive diverse, che quest'anno, secondo le previsioni Ismea, realizzate con la collaborazione di Unaprol e delle altre unioni dei produttori presenta una produzione a cinque stelle per qualità in aumento di circa il 10% rispetto alla scorsa annata. Le iniziative sono state presentate nel corso di una conferenza stampa congiunta presso il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali dai presidenti di Unaprol, Massimo Gargano, di Città dell'**Olio**, Enrico Lupi, dall'Arsial e da Ranieri Filo della Torre, direttore generale del Consorzio Olivicolo Italiano. All'incontro ha partecipato anche il sottosegretario all'Agricoltura Antonio Buonfiglio. (segue)

(Sec-Arm/Col/Adnkronos) 07-NOV-08 14:28

Sorgente: ADNKRONOS	Tema: Economia Interna	Tipo: Testo
------------------------	---------------------------	----------------

[+]

ZCZC

ADN0585 3 ECO 0 ADN ECO NAZ

AGROALIMENTARE: L'ITALIA DELL'OLIO IN FESTA NEL WEEK END DI FINE NOVEMBRE (2) =

(Adnkronos) - Sarà una vera e propria festa dal gusto inconfondibile. Dedicata a tutti quei consumatori che vorranno conoscere più da vicino il concetto di garanzia alimentare, le tradizioni e la storia legate al territorio. E per l'occasione, sono stati organizzati percorsi del gusto dalle piazze ai frantoi, seguendo un unico filo ed un unico profumo, quello dell'**olio** extra vergine di oliva appena molito con il frantoiano che diventa il tour operator di questo viaggio tra i mille sapori di un territorio continuamente discontinuo.

L'Italia con le 38 Dop/Igp detiene la 'maglia rosa' delle denominazioni di origine dell'**olio** di oliva in campo europeo e le diciassette strade e vie dell'**olio** rappresentano itinerari prestabiliti nei quali i consumatori possono incrociare l'offerta di eccellenza posta in essere dal sistema di aziende olivicole, frantoi, ristoranti, agriturismi e alberghi di campagna.

(Sec-Arm/Col/Adnkronos) 07-NOV-08 14:35

AGROALIMENTARE: GARGANO, ANNATA A 5 STELLE PER OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA =

PRODUZIONE AUMENTA DEL 15% E OTTIMA QUALITÀ

Roma, 7 nov. - (Adnkronos) - Sarà un'annata a cinque stelle per la qualità e la quantità del prodotto quella del 2008-2009. A dare la positiva previsione è l'Unaprol, consorzio olivicolo italiano, che stima una produzione in netto recupero rispetto ai due anni precedenti, caratterizzati invece da forti flessioni produttive. L'incremento di produzione sarà intorno al 15%, rispetto alle 500mila tonnellate del 2007, con 575.074 tonnellate quest'anno.

Gli aumenti di produzione più consistenti si prevedono in Toscana con +50% e Marche +40%, mentre le quantità in assoluto più alte si registreranno in Calabria con 161.469 tonnellate (+10%), in Puglia, in particolare nelle province di Foggia, Bari, Taranto, Brindisi con 132.363 tonnellate e nella sola provincia di Lecce con 111.240.

"L'Italia si conferma come il Paese dei mille colori e dei mille sapori dell'**olio** extra vergine di oliva che non teme confronti sul piano della qualità - ha affermato Massimo Gargano, presidente di Unaprol - ecco perché stiamo lavorando ad un grande progetto di filiera che darà valore al vero valore dell'origine certa". Il progetto di filiera consentirà anche alle istituzioni l'opportunità di promuovere il concetto dell'origine del vero prodotto made in Italy che trae la sua caratterizzazione dal forte legame con il territorio e dalla diversità di una offerta di sapori che può contare su 350 varietà di olive diverse.

(Sec-Arm/Pn/Adnkronos) 07-NOV-08 15:10

ALIMENTARE: BUONFIGLIO, ANDIAMO VERSO OPEC DELL'OLIO (2)

(ANSA) - ROMA, 7 NOV - Su un prodotto-guida dell'agroalimentare Made in Italy, come l'**olio** d'oliva, 'i contributi Ue vanno a un fronte di 1,3 milioni di beneficiari.

E' giunto il momento di passare ad una agricoltura di tipo professionale' - ha poi osservato il sottosegretario alle Politiche agricole Buonfiglio, sottolineando come l'Italia 'se non ha il quasi-monopolio della qualita', ha l'oligopolio. Basti pensare al patrimonio nazionale di 350 oli certificati, a fronte dei sei della Spagna'.

Attorno al prodotto principe della nostra alimentazione, in attesa dell'auspicata tutela giuridica oltre frontiera che potrebbe venire dal riconoscimento Unesco richiesto per la dieta mediterranea, 'affianchiamo un progetto - ha annunciato Buonfiglio - che dalla ricerca genomica fino all'etichettatura crei una piattaforma complessiva per un distretto produttivo che abbia massa critica e un marchio pubblico. La politica pubblica sara' inoltre in grado di certificare la formazione e anche con i fondi Fast faremo - ha detto infine - un coordinamento di tutti i progetti riguardanti l'**olio**'. (ANSA).

MON 07-NOV-08 16:36 NNNN

AGI2534 3 ECO 0 R01 /

OLIO: UNAPROL, FRANTOI APERTI RILANCIANO OLIO D'AUTORE =

(AGI) - Roma, 7 nov - Sabato 29 e domenica 30 novembre torna in tutta Italia il fine settimana dell'**olio** extra vergine di oliva di qualita'. In 200 frantoi e 100 Comuni il mondo dell'**olio** extra vergine di oliva autenticamente made in Italy fa sistema sulla qualita' del prodotto e dei territori. Unaprol - consorzio olivicolo italiano con il progetto cofinanziato da UE e Mipaaf organizza la terza edizione di **Olio** d'Autore.

Coinvolti 200 frantoi in tutta Italia in zone DOP/IGP per promuovere, insieme ai frantoiani, gli oli extra vergini di oliva a denominazioni di origine e ad indicazione geografica protetta. La manifestazione si svolge in coincidenza alla settima edizione di "Pane e **Olio** in Frantoio &A" che e' organizzata il 30 novembre dall'Associazione Nazionale Citta' dell'**Olio** ed a "Frantoi Aperti" nel Lazio, promossa da Arsial.

Una sorta di viaggio tra i mille sapori dell'oliveto italiano che quest'anno, secondo le previsioni Ismea, realizzate con la collaborazione di Unaprol e delle altre unioni dei produttori presenta una produzione a cinque stelle per qualita' in aumento di circa il 10% rispetto alla scorsa annata. Sara' una vera e propria festa dal gusto inconfondibile. Dedicata a tutti quei consumatori che vorranno conoscere piu' da vicino il concetto di garanzia alimentare, le tradizioni e la storia legate al territorio. Per questo sono stati organizzati percorsi del gusto dalle piazze ai frantoi, seguendo un unico filo ed un unico profumo, quello dell'**olio** extra vergine di oliva appena molito con il frantoiano che diventa il tour operator di questo viaggio tra i mille sapori di un territorio continuamente discontinuo. (AGI) Ale (Segue) 071636 NOV 08

NNNN

ECO S04 S0A QBJA

ALIMENTARE: BUONFIGLIO, ANDIAMO VERSO OPEC DELL'OLIO (2)

(ANSA) - ROMA, 7 NOV - Su un prodotto-guida dell'agroalimentare Made in Italy, come l'**olio** d'oliva, 'i contributi Ue vanno a un fronte di 1,3 milioni di beneficiari.

E' giunto il momento di passare ad una agricoltura di tipo professionale' - ha poi osservato il sottosegretario alle Politiche agricole Buonfiglio, sottolineando come l'Italia 'se non ha il quasi-monopolio della qualita', ha l'oligopolio. Basti pensare al patrimonio nazionale di 350 oli certificati, a fronte dei sei della Spagna'.

Attorno al prodotto principe della nostra alimentazione, in attesa dell'auspicata tutela giuridica oltre frontiera che potrebbe venire dal riconoscimento Unesco richiesto per la dieta mediterranea, 'affianchiamo un progetto - ha annunciato Buonfiglio - che dalla ricerca genomica fino all'etichettatura crei una piattaforma complessiva per un distretto produttivo che abbia massa critica e un marchio pubblico. La politica pubblica sara' inoltre in grado di certificare la formazione e anche con i fondi Fast faremo - ha detto infine - un coordinamento di tutti i progetti riguardanti

l'olio'. (ANSA).

MON 07-NOV-08 16:36 NNNN

Ricerca per: OLIO

ZCZC
AGI2535 3 ECO 0 R01 /

OLIO: UNAPROL, FRANTOI APERTI RILANCIANO OLIO D'AUTORE (2)=

(AGI) - Roma, 7 nov - "Nell'anno di entrata in vigore del decreto che rende obbligatoria l'indicazione dell'origine in etichetta, ha affermato Massimo Gargano presidente di Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano - e' necessario offrire al consumatore l'opportunita' di acquistare un prodotto effettivamente rispondente ad un disciplinare di alta qualita' con requisiti organolettici e sensoriali superiori rispetto all'**olio** extravergine convenzionale. Non possiamo accettare, ha poi aggiunto, una mortificazione del nostro migliore prodotto che sugli scaffali di alcuni supermercati e' venduto a prezzi inferiori a 3 euro". Gargano ha poi annunciato che Unaprol d'intesa con le piu' valide imprese di filiera del settore si rendera' parte attiva di un grande progetto di definizione, valorizzazione e promozione commerciale del made in italy di alta qualita' che sara' presentato nei prossimi giorni al Ministro Luca Zaia. L'**olio** extra vergine di oliva, con 38 marchi riconosciuti e 8 denominazioni in protezione transitoria, copre il 22% del numero di certificazioni totali risultando secondo solo a ortofrutta/cereali che vantano ben 58 marchi. Tuttavia la quota di mercato degli oli extra vergini Dop e Igp copre solo lo 0,8% del fatturato al consumo.

L'andamento dei prezzi all'origine degli oli Dop e Igp denota in alcune aree una tendenza alla sottoremunerazione dei prodotti di pregio legati ai nostri territori. In alcune zone del Meridione per esempio, si continua a vendere gran parte del prodotto allo stato sfuso ed a prezzi molto vicini a quelli dell'extra vergine convenzionale. "Il confezionamento accompagnato da una seria e puntuale campagna di comunicazione - ha riferito Ranieri Filo della Torre, direttore generale di Unaprol - rappresenterebbe un sicuro valore aggiunto da spendere su tutti i mercati, specialmente quelli piu' sensibili agli oli di pregio e di eccellenza". Appuntamento quindi il 29 e 30 novembre nei frantoi e nelle piazze d'Italia per questo inconfondibile viaggio tra i gusti unici ed irripetibili, derivanti da oltre 350 varietas' di olive diverse, che insieme ai frantoi di **Olio** d'Autore e alle Citta' dell'**Olio** costituiscono la grande ricchezza dell'**olio** extra vergine di oliva di qualita' italiani. (AGI) Ale 071636 NOV 08

**** Il Velino Aziende ****

Roma, 07 NOV (Velino) - Trasmettiamo la newsletter quotidiana "Il Velino Aziende". I titoli dei servizi sono preceduti da un asterisco.

1. *Crisi, Sarkozy: Ue d'accordo su "coordinamento" politiche 2. *Borse: l'Europa tira il fiato grazie a WS, Piazza Affari +1,36% 3. *Mutui piu' leggeri ma si allarga lo spread Euribor-tassi Bce 4. *Usa: tasso disoccupazione ottobre al 6,5%, il piu' alto da 14 anni 5. *Usa, la scelta di Obama per Esteri e Tesoro: cambiamento o no? 6. *Ocse: si deteriorano prospettive del G7, frenata maggiore da 10 anni 7. *Bankitalia: si aggrava stretta creditizia per famiglie e imprese 8. *Crisi mercati, Polverini: Mettere in campo misure straordinarie 9. *Imprese: Solo il 27% fa innovazione, e sono soprattutto le grandi 10. *Alitalia: autonomi scioperano il 25 e chiedono incontro a Cai 11. *Convegno Bpm sulla crisi: banche tra due fuochi 12. *Telecom: Utili in flessione, ma target 2008 confermati 13. *Dal 2 novembre Rai4 ha diritto al proprio share 14. *Differenziata, emergenza al contrario per rifiuti di Sua Maesta' 15. *Priolo, siglato accordo da 700 mln per bonifica polo industriale 16. *Crescono le imprese di assicurazioni (+2,6%): boom a Salerno (+14%) 17. *Caucaso, iniziativa Ice: Urso, Vattani e Mantica il 12 al Mae 18. *Moria di api: Bayer, Basf e Syngenta hanno fatto ricorso al Tar 19. *Moria di api, verso ritiro decreto sospensivo neonicotinoidi 20. *Mipaaf, Buonfiglio: Non peggioreremo dossier Ue sulle cooperative 21. ***Olio** d'oliva, Accordo di filiera che unisce qualita' e quantita' 22. *Dalla comunita' internazionale 6 mld per salvare l'Islanda dal crack 23. *Italia.it, per gli operatori turistici il rilancio e' strategico (red) 071945 NOV 08 NNNN

Ricerca per: OLIO

***Olio d'oliva, Accordo di filiera che unisce qualita' e quantita'**

--IL VELINO AZIENDE-- Roma, 07 NOV (Velino) - Al via "Olio d'autore", l'evento che coinvolge, sabato 29 e domenica 30 novembre, 200 frantoi e cento comuni d'Italia per fare sistema sulla qualita' del prodotto e dei territori da cui proviene.

L'obiettivo del Consorzio olivicolo italiano, Unaprol - che ha messo a punto il progetto assieme alla collaborazione dell'Unione europea e del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali - e' quello di "promuovere, insieme ai frantoiani, gli oli extra vergine di oliva a denominazioni di origine e a indicazione geografica protetta. Iniziativa che partira' in contemporanea con "Pane e olio in frantoio" organizzata dall'associazione Citta' dell'Olio e a "Frantoi aperti" nel Lazio promossa da Arsial. "Si tratta di un territorio che si apre ai consumatori per far conoscere e far comprendere come da un'oliva si ottiene l'olio extra vergine e per aiutare i consumatori a fare acquisti consapevoli", spiega al VELINO il presidente di Unaprol Massimo Gargano.

"Perche' solo in questo modo si riesce a mettere in grado un consumatore di comprendere meglio", aggiunge. L'altro modo e' quello dei controlli. "Serve sempre piu' severita' e tolleranza zero verso quel parco giochi dei truffatori che continuamente mette a rischio l'agroalimentare italiano", tuona Gargano.

Ed e' proprio su questa scia che l'Unaprol sta mettendo in atto un accordo di filiera che mette in relazione tutta la filiera. "Un accordo - spiega il presidente di Unaprol - per mettere in relazione il meglio di coloro che hanno scelto la trasparenza. Partendo dai frantoiani, dai cooperatori, dai produttori, fino ad arrivare alle industrie serie di confezionamento, ai commercianti e alla Grande distribuzione organizzata. Il punto - insiste -e' quello di cercare un modello che individui dopo, oltre all'origine obbligatoria in etichetta, un'altra qualita' percepita e percepibile che possa essere promossa dalle istituzioni e che metta definitivamente in un angolo i truffatori dell'olio". Un accordo auspicato anche dal sottosegretario alle Politiche agricole Antonio Buonfiglio che dichiara al VELINO: "L'olio d'oliva e' importante per l'Italia, prima di tutto perche' esiste una numerosa platea di produttori, e in secondo luogo perche' e' uno dei pochi prodotti che oltre ad eccellere per la qualita', puo' far conto anche su quantita' produttive sufficienti per aggredire i mercati esteri".
(esp) 071947 NOV 08 NNNN

[Ricerca per: OLIO](#)

AGROALIMENTARE: ARSIAL E ASSESSORATO AGRICOLTURA A 'FRANTOI APERTI NEL LAZIO' =

Roma, 7 nov. - (Adnkronos) - Alla quinta edizione della manifestazione 'frantoi aperti nel Lazio' quest'anno saranno presenti anche l'Arsial (agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio) e l'assessorato all'Agricoltura della regione Lazio, che partecipano nell'ambito delle strategie di promozione e valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari tipici della regione con particolare riguardo alla produzione oleica, in collaborazione con l'associazione nazionale 'citta' dell'olio'. La manifestazione, si svolgera' nei giorni 29 e 30 novembre con la partecipazione di Comuni, associazioni di categoria, frantoi e aziende olivicole, con la finalita' di promuovere l'olio di qualita' della regione Lazio presso operatori del settore e verso i consumatori, sempre piu' attenti alla qualita' dei prodotti e ai principi di una alimentazione consapevole, equilibrata, con particolare riguardo alla provenienza e alla salubrita' dei prodotti.

La mission di questa edizione e' dare maggior risalto possibile ai frantoi che operano nel Lazio e che, in questi due giorni, verranno aperti al pubblico in concomitanza alle iniziative proposte dalle associazioni di categoria e dall'associazione nazionale 'citta' dell'olio', come 'andar per frantoi e mercatini'. E' un'iniziativa importante per la diffusione, la tipicita' e le peculiarita' delle produzioni oleiche del Lazio che negli ultimi anni stanno riscuotendo un notevole apprezzamento dalle principali guide di settore e che, grazie a iniziative mirate come questa, possono acquisire una crescente considerazione da parte dei consumatori a livello locale e nazionale. Sono previste tante altre iniziative concrete che perfezionano e rinnovano l'edizione di quest'anno. Animazione di vario genere e degustazione di piatti tipici saranno infatti offerti dai cento frantoi che hanno aderito al progetto 'target, consumatori in genere, flussi turistici'.

Protagoniste saranno anche le province di Viterbo e Rieti che proporranno un'attenta animazione del territorio, insieme ad altre animazioni parallele organizzate dai comuni olivetati del Lazio aderenti all'iniziativa. Inoltre, nei Comuni laziali aderenti all'associazione 'citta' dell'olio', tali

momenti di animazione troveranno una sinergia con la manifestazione 'pane e **olio** in frantoio', la giornata nazionale dei pani e degli oli tipici, prevista per domenica 30 Novembre in piu' di 100 citta' di tutta Italia e '**olio** d'autore', l'iniziativa di Unaprol.

(Lec/Zn/Adnkronos) 07-NOV-08 21:20