

## OLIO: da progetto Unaprol e Mipaaf, nozze tra oli DOP made in Italy e cucina russa

**Roma** – Matrimonio riuscito tra l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta 100% made in Italy e la cucina russa. Si conclude in questi giorni a Mosca "**Sinfonie di Dop**"; ambizioso progetto ideato da **Unaprol** – consorzio olivicolo italiano, e realizzato con il contributo del **Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali** finalizzato a promuovere l'eccellenza dell'olio extra vergine di oliva DOP italiano in Russia.

**Sinfonie di Dop**, già presentato in Italia ad una delegazione di giornalisti russi in occasione dell'ultima edizione dell'**Ercole Olivario** ha realizzato un articolato programma di azioni di informazione e di educazione al consumo di olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta. Le iniziative sono state svolte nei confronti di consumatori in genere e di medici nutrizionisti, giornalisti, opinion leader, buyer della grande distribuzione organizzata in aggiunta ad azioni di promozione nel canale HORECA della Federazione Russa.

Nel progetto è stata coinvolta direttamente la stampa russa attraverso conferenze stampa olive oil tasting e mini corsi di educazione sensoriale per agevolare da parte dei consumatori l'acquisto consapevole di oli extra vergini di oliva a denominazione di origine protetta italiani.

La Russia rappresenta un paese strategico. Se nel 2004 l'export di olio di oliva made in Italy era pari a 3,4 milioni di euro, lo scorso anno ha avuto un aumento record del 23,3% con un valore di oltre 10 milioni di euro. E anche per il 2009 i risultati sono incoraggianti.

Unaprol e Mipaaf puntano con questa iniziativa a rafforzare la presenza del prodotto di qualità 100% italiano su questo grande mercato dove nuovi consumatori evoluti e molto esigenti stanno alimentando la domanda di qualità del prodotto migliore dei nostri territori.

Ai temi della domanda e dell'offerta di qualità è stato dedicato un evento conclusivo presso il ristorante italiano Settebello di Mosca dove, preceduto da un incontro con la stampa e da una prova di degustazione di vari oli extra vergini di oliva dop, gli chef hanno abbinato i vari oli extra vergine a denominazione di origine protetta italiani ai piatti tipici della cucina russa.

**Roma, 15 maggio**