

TAVOLA ROTONDA:
“Sapore italiano, sapore buono: insieme per la vostra salute.
Nuovi orizzonti per l’Olio Extravergine di Oliva”.

TUTTOFOOD mercoledì 10 giugno 2009 alle ore 15.00.

Il Frantoio di Santa Tea della Famiglia Gonnelli ha voluto riunire attorno ad un tavolo a TuttoFood i vari attori della filiera dell’olio extravergine di oliva: gli olivicoltori, i frantoiani, i distributori, i ristoratori ed i promotori. L’obiettivo dell’incontro è quello di analizzare e discutere le prospettive dell’extravergine con l’imminente entrata in vigore della Modifica al Reg. CE 1019/02 in materia di etichettatura dell’olio extra vergine di oliva, che prevede l’obbligo di indicare in etichetta l’origine del prodotto confezionato.

Sarà molto significativa quindi la presenza del Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia, che ha reso possibile il raggiungimento di questo importante traguardo per la tutela e la valorizzazione del 100% Italiano. Nella Tavola Rotonda saranno poi analizzati e sviluppati temi quali: la trasparenza in etichetta, l’importanza del frantoio nella filiera, i possibili processi di internazionalizzazione del Made in Italy, la distribuzione, il ruolo della Ristorazione per la valorizzazione l’extra vergine di oliva Italiano.

Un’analisi a tutto tondo per un prodotto 100 % italiano conosciuto ed imitato in tutto il mondo.

Ore 15.10/15.15 inizio lavori.

Breve introduzione di Paolo Marchi sui temi che verranno trattati nella Tavola Rotonda, citazione dell’organizzatore Frantoio di Santa Tea, due parole sulla “storicità del Frantoio” e sul fatto che il titolare Piero Gonnelli è anche Presidente dell’Associazione Nazionale dei Frantoiani.

Presentazione dei relatori da parte di Paolo Marchi (che potrà usufruire dei profili presenti in Cartella Stampa).

Marchi inviterà quindi il Ministro Luca Zaia, che siederà in prima fila nella platea, a salire sul palco per l’introduzione.

- Luca Zaia: Reg. CE 1019/02 in vigore dal primo Luglio 2009. Situazione attuale, prospettive, opportunità di sviluppo.

Al termine dell’intervento del Ministro, Paolo Marchi lo ringrazierà e inviterà il Ministro a far parte della Tavola Rotonda, chiaramente nel caso gli faccia piacere e non abbia altri impegni istituzionali.

Paolo Marchi passerà la parola a:

- Ranieri Filo della Torre, che porterà la parola degli olivicoltori. Filo della Torre farà presente quanto importante è la modifica normativa per la tutela e la valorizzazione del prodotto 100 % italiano e le conseguenze che tale modifica rifletterà sulla categoria che rappresenta.
- Poi a seguire l’intervento di Piero Gonnelli in qualità di Presidente AIFO, che sottolineerà il ruolo strategico del frantoio per la qualità e la tracciabilità del prodotto. Piero Gonnelli parlerà a nome di tutti i frantoiani e ringrazierà personalmente il Ministro per le iniziative intraprese a tutela dei nostri prodotti. Breve cenno al rapporto costo/benefici per il consumatore, scegliendo consapevolmente un extra vergine, per collegarsi e dare la parola a Salvatore Ranchetti.
- Salvatore Ranchetti porterà l’esperienza di Esselunga: i motivi che sono stati alla base della scelta strategica di orientare l’offerta anche verso prodotti di nicchia, valorizzando e creando cultura di prodotto direttamente nel punto vendita: posizionamento a scaffale, il pricing, qualità ed azioni promozionali. Risultati ottenuti in termini di: vendite, marginalità, immagine; andamento attuale, orientamento del consumatore e previsioni future. Aspetti nutrizionali, apporto nutritivo dell’extra vergine.
- Paolo Marchi passerà la parola a Walter Brunello: presentazione di Buonitalia, iniziative e progetti in corso, considerazioni ed opportunità del Made in Italy per i mercati esteri, nello specifico cenni per la categoria dell’olio extra vergine di oliva. Il Ministero delle Politiche Agricole tramite Buonitalia promuove i prodotti agro-alimentari tipici italiani all’estero, l’extravergine può essere un ottimo ambasciatore.
- Claudio Sadler: rappresentante dell’Alta Cucina Italiana, descriverà il ruolo di questo prodotto in cucina, la sua importanza, i diversi utilizzi possibili come abbinamento ai piatti. Claudio Sadler dovrebbe spiegare che vantaggi ha nell’utilizzare l’extravergine nelle sue ricette, anche perché oggi ci troviamo di fronte ad un consumatore/cliente evoluto, preparato, che pretende qualità.

Dopo questo primo giro di interventi (**ogni relazione al massimo di 8 minuti ciascuno**), Paolo Marchi tirerà un po’ le fila di quanto emerso e farà una domanda un po’ provocatoria ad ogni relatore.

Paolo Marchi chiederà al pubblico se ci sono domande relativamente ai temi emersi.

Ultimate le domande, Paolo Marchi sottolineerà l'importanza di aver riunito attorno ad un tavolo tutti i protagonisti della filiera e il privilegio di aver avuto la presenza del Ministro in un momento storico importante per l'olio extravergine di oliva.

L'obiettivo della Tavola Rotonda è di discutere del tema, ognuno dal proprio osservatorio, ma coordinando i diversi ruoli con un unico identico obiettivo: essere una squadra, per portare sulle tavole degli italiani prodotti che corrispondono al sapore naturale della nostra terra, ben riconoscibili in etichetta.

Chiusura finale con ringraziamenti al Ministro, al Frantoio di Santa Tea per aver promosso e realizzato questo importante incontro, a Tuttofood per la collaborazione e l'ospitalità, ai relatori per la loro presenza e disponibilità.