

Olio: Pane e olio nei frantoi aperti rilanciano Olio d'Autore. 29 e 30 novembre torna la festa dell'olio

Roma – Sabato 29 e domenica 30 novembre torna in tutta Italia il fine settimana dell'olio extra vergine di oliva di qualità. In 200 frantoi e 100 Comuni il mondo dell'olio extra vergine di oliva autenticamente made in Italy fa sistema sulla qualità 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 &...”** che è organizzata il 30 novembre dall'**Associazione Nazionale Città 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 qualità in aumento di circa il 10% rispetto alla scorsa annata.

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. 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.

“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 – è necessario offrire al consumatore l'opportunità di acquistare un prodotto effettivamente rispondente ad un disciplinare di alta qualità 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 è venduto a prezzi inferiori a 3 euro”.

Gargano ha poi annunciato che Unaprol d'intesa con le più valide imprese di filiera del settore si renderà parte attiva di un grande progetto di definizione, valorizzazione e promozione commerciale del made in Italy di alta qualità che sarà 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 più 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 varietà di olive diverse, che insieme ai frantoi di **Olio d'Autore** e alle **Città dell'Olio** costituiscono la grande ricchezza dell'olio extra vergine di oliva di qualità italiani.

Roma 7 novembre '07