

Agricoltura & pesca

IMPRESE AGRICOLE GIOVANILI NATE NEL 2006

Regioni	Nuove Iscrizioni
Piemonte	1.976
Valle d'Aosta	53
Lombardia	2.009
Trentino-A.Adige	832
Veneto	2.156
Friuli-V.Giulia	502
Liguria	472
Emilia-Romagna	1.830
Toscana	1.522
Umbria	574
Marche	848
Lazio	1.530
Abruzzo	879
Molise	295
Campania	3.144
Puglia	2.699
Basilicata	489
Calabria	2.270
Sicilia	4.473
Sardegna	2.418
Totale	30.971

Fonte: Elaborazione Coldiretti su dati Infocamere

A23726

RICONOSCIMENTO UFFICIALE AL PANEL DELL'UNAPROL

Opererà per il controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva

(AGRA) - Un comitato di esperti assaggiatori dell'Unaprol, rappresentativo di tutte le regioni olivicole italiane, è stato riconosciuto dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali come panel ufficiale con decreto del 4 maggio scorso. Il comitato di assaggio, presieduto dal capo panel e consigliere dell'Unaprol Giulio Scatolini, opererà per il controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva previsto dall'articolo 4 del Regolamento Cee 2568/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

Si tratta - si legge in un comunicato dell'Unaprol - di un ambito riconoscimento che premia gli sforzi dell'organizzazione degli operatori e si inserisce nel solco di un più ampio progetto teso alla valorizzazione della qualità dei migliori oli extra vergini di oliva targati made in Italy, che ha già portato alla classificazione di numerose filiere di settore.

Dotata di una sala di assaggio a norma certificata dallo stesso ministero, l'Unaprol organizza periodicamente corsi di degustazione e di educazione

Agricoltura & pesca

al gusto di giovani consumatori per agevolare il consumo consapevole dell'olio extra vergine di oliva. Con questo riconoscimento ufficiale il panel di assaggio Unaprol è abilitato a svolgere, nel rispetto della normativa comunitaria, valutazioni di assaggio al pari di istituti di ricerca e di altri enti pubblici.

A23727

OLIO: GLI ITALIANI CONOSCONO IL MARCHIO DOP, MENO IL SUO SIGNIFICATO

Un sondaggio evidenzia la necessità di comunicare al consumatore il reale valore del prodotto

(AGRA) - Un sondaggio commissionato dal Consorzio Olio Dop Chianti Classico rivela che tra i consumatori le sigle dei riconoscimenti comunitari Doc, Docg, Dop e Igt hanno da tempo raggiunto un buon livello di notorietà. La situazione cambia quando si chiede cosa differenzia un prodotto certificato da un altro che non lo è: a fronte di un 90% di intervistati che ha sentito parlare della sigla Dop, solo il 5% è in grado di spiegare il valore aggiunto che questa stessa sigla dà al prodotto sul quale è apposta. Quindi solo un italiano su venti sa esattamente cosa c'è dietro il marchio europeo di qualità Dop. I risultati del sondaggio sono stati recentemente presentati a Firenze in occasione di un incontro sul tema della "Comunicazione della Qualità" dal quale è emerso che, a fronte di un riconoscimento internazionale sull'indiscussa qualità dei nostri oli Dop, esiste un'oggettiva difficoltà di mercato, con un volume di vendite non assimilabile al valore del prodotto.

Packaging più accattivante, un formato di bottiglia comune a tutte le Dop, etichetta e collarino in grado di spiegare al consumatore il reale valore del prodotto sono alcune delle proposte emerse dall'incontro. Soprattutto, però, è stata evidenziata la necessità di una vera e propria campagna pubblicitaria che spieghi agli italiani il motivo per cui vale la pena spendere qualche euro in più per acquistare un olio certificato. Una campagna supportata da fondi istituzionali con i consorzi e i produttori che, dal canto loro, devono fare fronte comune affinché nel pubblico si faccia strada l'idea che, al di là delle evidenti differenze legate al territorio, alle cultivar e alle tradizioni, esiste un mondo omogeneo, appunto quello delle Dop dell'olio, in grado di garantire un prodotto e di differenziarsi in maniera positiva dal resto della produzione italiana e internazionale.

"Soltanto facendo realmente comprendere agli italiani il plus salutistico, di controllo, di puro piacere gustativo insito in una bottiglia di olio Dop - ha sottolineato Carlo Salvadori, presidente del Consorzio Olio Dop Chianti Classico - possiamo sperare di vincere questa difficile battaglia".