



Mario Albini

Per conto di Unaprol - Unaprolpress

Inviato: martedì 7 maggio 2019 13:13

Oggetto: UNAPROL: "APRE OGGI A ROMA LA PRIMA SCUOLA NAZIONALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE"
COMUNICATO STAMPA - 7 maggio 2019

UNAPROL: "APRE OGGI LA PRIMA SCUOLA NAZIONALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE"

Un luogo, nel cuore della capitale, dove poter diffondere la conoscenza dell'olio, formare professionisti del settore, supportare lo sviluppo delle aziende olivicole e dialogare con le istituzioni. E' la EVOO SCHOOL ITALIA, la scuola dell'olio extravergine d'oliva promossa da Unaprol, Coldiretti e Campagna Amica che ha aperto oggi, martedì 7 maggio, a Roma (via Nazionale).

L'iniziativa è stata presentata questa mattina alla Fiera di Milano, nel corso della manifestazione TuttoFood, alla presenza di **Ettore Prandini**, presidente Coldiretti; **David Granieri**, presidente Unaprol – Consorzio olivicolo italiano; **Giorgio Santambrogio**, CEO VEGÉ e Presidente ADM.

Si tratta di un nuovo centro di riferimento per tutti gli operatori della filiera olivicola che sviluppa un fatturato di oltre 3 miliardi di euro e vede impegnate circa 400mila aziende italiane specializzate. I docenti della scuola sono assaggiatori professionali, agronomi, tecnici ed esperti del settore olivicolo, scelti sulla base dell'esperienza nell'ambito della formazione e della comunicazione. Molto ampio il campo dei possibili destinatari: imprenditori agricoli, consumatori, buyers, operatori della ristorazione, frantoiani, appassionati e blogger.

L'offerta didattica si divide in una parte teorica e una di formazione sensoriale, attraverso prove, incontri e degustazioni, ed è pensata per offrire una formazione altamente specializzata per quanti operano nella

produzione, distribuzione e promozione dell'olio di qualità.

La scuola realizzerà corsi base e tecnici (con attestazione di idoneità e certificazione per l'iscrizione nell'elenco nazionale degli assaggiatori), seminari divulgativi e corsi professionalizzanti dove verranno approfonditi tutti gli argomenti rilevanti per il settore: stili alimentari e di consumo, attributi positivi e negativi dell'olio, cultivar principali, marketing, biodiversità, nutriceutica, usi gastronomici (è prevista la traduzione simultanea in inglese delle lezioni). Nel sito dedicato (www.evooschool.it) sarà possibile trovare tutte le informazioni e, nella sezione Corsi, consultare il calendario completo delle attività e scaricare i moduli per iscriversi alle diverse iniziative. La parte esperienziale e sensoriale sarà sviluppata grazie a un apposito laboratorio e una sala panel, conforme alle linee guida del C.O.I., per le valutazioni organolettiche. Previsti anche incontri con i protagonisti del mondo dell'olio extravergine di qualità.

Questa mattina a TuttoFood si è svolta la prima lezione, a cui hanno partecipato esperti, appassionati e buyers, con una parte teorica e una di formazione sensoriale per insegnare a riconoscere un olio extravergine di qualità. Al termine della lezione, in collaborazione con l'agenzia Ice, si è svolto un focus sul tema export, analizzando il mercato giapponese che sta facendo registrare una forte crescita dei consumi.

COIMBA® International Sales Promoters

Sede: Via Giovanni Prati 17/B2 I-37124 Verona VR (Regione Veneto) Italia

Uffici: Via Silvestrini 24/C ZAI I-37135 Verona VR

Tel. +39 045 58 56 23 | Fax +39 045 485 11 88 |

info@coimba.eu ; www.coimba.eu

Mario Luigi Albini - Mobile +39 335 60 66 555



Mario Albini

La EVOO SCHOOL ITALIA punta a essere un luogo di costante confronto tra esponenti della filiera e il mondo accademico, per questo è stato istituito un Comitato scientifico che avrà un ruolo propositivo nello sviluppare tematiche e argomenti connessi all'olio extravergine di oliva e legati all'attualità.

“La conoscenza sulle caratteristiche di un vero olio extravergine di oliva è strumento fondamentale per una reale e consapevole libertà di scelta nell'acquisto soprattutto in un Paese come l'Italia che può contare su un primato qualitativo e di sicurezza a livello mondiale – spiega **Ettore Prandini** Presidente di Coldiretti - Attenzione però agli inganni, il rischio per i consumatori è che nelle bottiglie di olio, magari vendute sotto marchi italiani ceduti all'estero, si trovi prodotto straniero peraltro favorito da etichette dove l'indicazione della provenienza è spesso illeggibile. Per questo stiamo lavorando per rendere più evidente l'indicazione di origine con caratteri più grandi e in posizioni più visibili. Sulle confezioni è praticamente impossibile, nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte “miscele di oli di oliva comunitari”, “miscele di oli di oliva non comunitari” o “miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari” obbligatorie per legge nelle etichette dell'olio di oliva dal 1° luglio 2009, in base al regolamento comunitario N.182 del 6 marzo 2009”.

“Vogliamo ricostruire la giusta percezione dell'olio extravergine di qualità e formare professionisti in un settore in continua evoluzione e di grande rilevanza per il panorama agroalimentare italiano – spiega **David Granieri**, presidente Unaprol – La scuola non sarà solo un luogo di formazione, ma un punto di incontro, dialogo e crescita per

gli operatori della filiera, con l'obiettivo di valorizzare qualità e distintività, diffondere la cultura dell'olio, incentivare verso il consumo consapevole e sviluppare tematiche e problematiche nell'ottica di un confronto attivo e propositivo con le istituzioni”.

L'Italia è il secondo produttore mondiale di olio di oliva, alle spalle della Spagna, con un patrimonio di 250 milioni di ulivi e 1,1 milioni di ettari di terreno coltivati, nonché il primo Paese per consumo con circa 535mila tonnellate (consumo pro capite 8,9 kg).

Secondo l'analisi di Coldiretti, in Italia 9 famiglie su 10 consumano tutti i giorni olio d'oliva e il 93% giudica migliore l'olio Made in Italy anche se rimane il rischio che l'olio straniero venga “spacciato” come italiano.

L'Italia ha il primato per biodiversità mondiale con 533 varietà di olive e il maggior numero di olio extravergine a denominazione in Ue: 42 DOP e 4 IGP che rappresentano quasi il 40% degli oli di qualità riconosciuti. L'olio italiano è anche il più sicuro al mondo grazie a 9 livelli diversi di indagine sulla qualità e l'origine del prodotto e mediamente 20mila controlli all'anno da parte del Ministero della Salute.

Dott. Andrea Barcarol
Responsabile Ufficio Stampa e Comunicazione
UNAPROL - Consorzio Olivicolo Italiano
Tel. +39 06.78469003 – Mob. +39 334.6001629
unaprolpress@unaprol.it; andbarca@gmail.com
www.unaprol.it