



COMUNICATO STAMPA DEL 18 NOVEMBRE 2013

## OLIVICOLTURA, CEQ, FIORILLO: “L’OLIO DI ALTA QUALITÀ ITALIANA NON PUO’ PIU’ ATTENDERE”

L’olio extra vergine di oliva italiano non è ancora ufficialmente un Olio di “Alta Qualità”. Dovremo pazientare ancora, in attesa che la Conferenza Stato-Regioni approvi la proposta di decreto istitutivo della nuova categoria.

*“Non è stato facile, né tantomeno scontato, che un così ambizioso progetto potesse trovare la luce, eppure la sensazione di essere finalmente arrivati al traguardo sembra oggi alquanto concreta” – afferma Elia Fiorillo, presidente del Consorzio Ceq-, “sono anni che siamo impegnati per sensibilizzare produttori, legislatori, acquirenti, sull’eccezionale valore di questo prodotto, rendendoci disponibili a ridisegnare in qualunque istante un nuovo modello di filiera italiana per dare ai consumatori il meglio dell’olio di Alta Qualità”.*

“Alta qualità” sarà la nuova definizione di cui potrà fregiarsi ogni olio extra vergine italiano, che soddisfa i requisiti di qualità molto restrittivi (anche al di là delle normative italiane vigenti), voluti per garantire un’elevata concentrazione di tutti i componenti preziosi per la salute umana.

*“La qualità non nasce per caso- afferma Fiorillo – le più recenti scoperte scientifiche dimostrano che l’olio extra vergine ha bisogno di molte attenzioni, non soltanto nelle fasi di coltivazione delle olive in campo e di estrazione dell’olio in frantoio, ma anche durante la sua conservazione, sugli scaffali, fino alla dispensa in cucina.”*



consorzio  
extravergine  
di qualità

Aprire un bottiglia di olio extra vergine acquistato ad agosto e trovarlo talmente fruttato da confonderlo con quello tipico dell'olio in frantoio, appena estratto, è il sogno di ogni consumatore con la passione per l'eccellenza, *“un sogno - aggiunge Fiorillo - che l'Alta Qualità ha l'ambizione di realizzare”*.

La portata di questa innovazione sarà rivoluzionaria nella misura in cui diffonderà la consapevolezza che un olio extra vergine è qualitativamente “deperibile” e che per conservare le sue capacità nutrizionali occorre correggere molte cattive abitudini da parte di tutti gli operatori della filiera, consumatore incluso.