



consorzio
extravergine
di qualità

COMUNICATO STAMPA DEL 18 NOVEMBRE 2013

OLIVICOLTURA, CEQ, FIORILLO: “L’OLIO DI ALTA QUALITA’ 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.