



Consorzio di Garanzia  
dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità

Corso Trieste, 65  
00198 Roma  
T: 06 8559858 – 06 85381250  
Fax 06 84086295

## ***Olio di oliva, Consorzio Extra Vergine: l'origine non sempre paga. Per creare valore puntiamo sull'alta qualità.***

Roma - ufficio stampa - "Se, con il nuovo regolamento sull'origine obbligatoria ottenuto dal Ministro Zaia, non ci sarà più confusione sulla provenienza, occorre ora assicurare una stretta equivalenza tra **qualità** e **italianità** e diffondere tra i produttori italiani la consapevolezza che solo producendo oli extra vergini di più **alta qualità**, si potrà acquisire maggiore valore e difendere l'immagine del nostro prodotto nel mondo". E' questo il messaggio lanciato da **Elia Fiorillo**, presidente del **Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità**, nel corso della conferenza stampa dal titolo "*Perché un Extra Vergine italiano di Alta Qualità?*", tenuta presso l'Associazione della stampa estera in Italia di Roma.

I dati elaborati dal Consorzio parlano chiaro, i prezzi continuano ad essere in balia delle tensioni al ribasso del mercato spagnolo. I 2,62 euro al kg rilevati per i prezzi alla produzione dell'olio extra vergine italiano nel mese di novembre, sono la conferma di una situazione drammatica, su cui sembra impotente anche il nuovo regolamento sull'origine obbligatoria. "Occorre sostenere il regolamento sull'origine con strumenti di mercato più efficaci, per far percepire al consumatore finale il valore differenziale dell'extra vergine italiano" ha affermato Fiorillo.

Sembra paradossale, ma il tanto blasonato extra vergine "100% italiano", è venduto ad un prezzo medio che supera di solo l'1,5% il prezzo dell'extravergine base. "è così che si spiega" ha aggiunto il Presidente Fiorillo, "perché una parte dell'olio extra vergine italiano, tra l'altro quello di più elevata qualità tra gli oli non Dop e Igp, è proposto nei segmenti *premium* delle principali marche dove il riferimento all'origine italiana è poco più che accennato in retroetichetta, ma dove i *plus* di prezzo sono dell'ordine del 40% in più del prezzo dell'extra vergine base".

"Nel settore dell'olio di oliva, dunque – ha sottolineato Fiorillo - non ci sono solo pirati pronti ad assaltare e issare indebitamente la bandiera italiana, c'è anche chi preferisce tenerla nel cassetto, perché la ritiene poco rappresentativa di quella distintività e qualità che intende comunicare".

"Dobbiamo correre ai ripari – ha aggiunto il presidente del Consorzio – perché allo stato, i livelli di prezzo dell'olio 100% italiano non consentono agli olivicoltori nazionali di coprire i costi di produzione di un olio di qualità, eppure abbiamo bisogno di un'olivicultura forte e produttiva, che faccia margini con oli extra vergini di qualità e consenta di rafforzare all'estero la posizione competitiva del nostro Paese"

"I soci del Consorzio sono qui per testimoniare la piena disponibilità a collaborare con tutti gli operatori della filiera intorno ad un progetto che punta a rafforzare il buon nome dell'olio di oliva italiano, ma abbiamo bisogno di uno strumento che tuteli e distingua le proposte di qualità da tutte le altre".

“Quello che chiediamo è di riconoscere ufficialmente un Extra vergine italiano di Alta Qualità, che risponde al disciplinare nato dalla collaborazione degli operatori della filiera. “Si tratta - ha concluso Fiorillo - di una vera e propria innovazione di prodotto e di processo volta a rafforzare la distintività del prodotto italiano e a creare un meccanismo virtuoso che a regime potrebbe interessare l’80% dei volumi delle aziende olivicole italiane del segmento extra vergine”.

La promozione non si ferma oggi: infatti, il Consorzio per divulgare il messaggio dell'Alta Qualità invierà mille bottiglie di olio extravergine - naturalmente di alta qualità - ad operatori, politici ed addetti del settore.