



consorzio  
extravergine  
di qualità

### **Comunicato Stampa del 30 Maggio 2019**

Si è tenuto lunedì a Milano, nella cornice del Palazzo delle Stelline, il Forum Olio & Ristorazione, organizzato da Olio Officina. Tema dell'incontro, fare il punto sulla problematica della scelta degli oli di oliva da parte dei Ristoranti e delle opportunità di utilizzazione e presentazione ai clienti.

Il Consorzio Ceq è stato chiamato a presentare il disciplinare di produzione posto in essere nell'ambito del programma europeo di realizzazione e gestione di sistemi di controllo dell'olio di oliva. Con l'occasione Ceq ha segnalato i passaggi essenziali nella catena di produzione, distribuzione e somministrazione degli Extra vergini in cui anche i ristoranti sono coinvolti responsabilmente per la corretta conservazione delle qualità nutrizionali e sensoriali. Un impegno fondamentale ha spiegato Ceq, che se sottovalutato può compromettere irreversibilmente la qualità degli Extra Vergini raggiunta dai fornitori e privare i clienti del piacere di apprezzare le fragranze nella loro intensità e sfumatura originaria. Cambiare i modi di gestire e presentare l'olio extra vergine nella ristorazione è parte delle ambizioni che Ceq si propone di realizzare con il lancio del sistema di certificazione previsto per la prossima campagna olearia.



Campagna finanziata con il contributo della Unione  
Europea e dell'Italia. Regg. Ue 611 e 615/014 e s.m.i.

Via Francesco Redi, 4  
T 0659879428  
relazioni.esterne@ceqitalia.com  
segreteria@pec.ceqitalia.com