



AL VIA *Oliveitup*
CAMPAGNA DI PROMOZIONE DELL'OLIO D'OLIVA
IN INDIA
REALIZZATA DAL CONSORZIO DI GARANZIA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI QUALITÀ'



Roma, 25 giugno 2010 - Sarà presentata ai giornalisti indiani il 29 giugno, alle ore 10:30 presso l'Hotel Shangri-La di Nuova Delhi, *Oliveitup*, la campagna triennale per la promozione dell'olio d'oliva di origine comunitaria in India, realizzata dal Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità (EVC). Finanziata dall'Unione Europea, in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, la campagna si propone l'obiettivo di incrementare i consumi di olio d'oliva nello stato indiano, diffondendone una migliore conoscenza delle caratteristiche qualitative e nutrizionali e promuovendone un uso più consapevole, nel pieno rispetto della tradizione culinaria locale.

Oliveitup è un gioco di parole che unisce l'olio d'oliva – *Olive* - all'invito a “godersi la vita” – *Liveitup*. Al centro di tutte le attività formative e informative, infatti, c'è la valorizzazione delle caratteristiche nutrizionali e delle proprietà salutistiche dell'olio.

Oliveitup vuole essere dunque un invito al popolo indiano ad adottare un nuovo stile alimentare per godere di una salute migliore.

“Non abbiamo nessuna intenzione di contaminare una cultura alimentare millenaria come quella indiana, in nome della globalizzazione. Sappiamo molto bene quanto sia importante difendere l'autenticità delle proprie ricette e dei prodotti nazionali, spiega il presidente del Consorzio Elia Fiorillo. La campagna, al contrario, vuole essere un'opportunità per mettere insieme il meglio delle culture alimentari locali, facendo conoscere e apprezzare le proprietà nutrizionali e salutiste di un prodotto che può sensibilmente migliorare la qualità della vita. E' per questo, prosegue Fiorillo, che il modo che abbiamo scelto per presentare nei prossimi tre anni le proprietà di un

prodotto estraneo alla cultura indiana, quale l'olio di oliva, terrà conto di questi aspetti e tenderà di proporre, con l'aiuto di cuochi e nutrizionisti indiani, suggestioni e consigli per un uso appropriato del prodotto nel rispetto delle tradizioni culinarie locali”.

Le attività previste per il triennio vanno da una campagna a mezzo stampa e televisiva (workshop, conferenze stampa, spot, pagine pubblicitarie e interventi a programmi di cucina), alla partecipazione alle maggiori fiere agroalimentari del paese fino a corsi di formazione per scuole, istituti alberghieri e operatori di settore quali buyer e distributori. Numerose saranno anche le degustazioni guidate, improntate sul coinvolgimento diretto dei consumatori per imparare a conoscere da vicino l'olio di qualità, i suoi gusti e le sue caratteristiche. Un gruppo selezionato di giornalisti indiani avrà, inoltre, l'opportunità di venire in Italia, nel periodo di raccolta e molitura, da ottobre a dicembre, in un tour organizzato presso alcune aziende agricole, dove potranno osservare sul campo le diverse fasi della filiera di produzione e avvicinarsi al mondo dell'olio.

Opinion maker, giornalisti, ristoratori, chef, gastronomi, nutrizionisti, buyer, importatori e distributori, studenti, scuole di cucina, albergatori e giovani consumatori indiani propensi all'innovazione e alla sperimentazione in cucina, saranno coinvolti nelle attività della campagna con l'obiettivo di intercettare i bisogni dei consumatori e diffondere una cultura dell'olio e dei suoi diversi impieghi nella cucina locale e fusion per appassionare, gradualmente, un pubblico sempre più vasto.

Per Info:

info@consorzioextravergine.com

Tel:06.8559859 / 06.85381250

Corso Trieste, 65

00198 Roma



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



**Consortium of Guarantee
of Quality Extra Virgin Olive Oil**

CAMPAIGN FINANCED WITH AID FROM THE EUROPEAN UNION AND ITALIAN STATE

Il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità è un organismo senza scopo di lucro, aperto a tutti gli operatori della filiera olivicola. Costituito nel 2001, si caratterizza per l'integrazione delle professionalità di tutti coloro che operano nelle diverse fasi del processo produttivo: il Consorzio associa infatti una vasta realtà di produttori, confezionatori e distributori che, promuovendo una "qualità di filiera" e garantendo un Know-how trasversale, assicurano una qualificata e vasta competenza sulla qualità del prodotto e del processo.