Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine d'Oliva di Qualita'

Report Eventi e Ufficio Stampa

Gennaio - Dicembre 2015

30/12/2015

consorzio
extravergine
di qualità

Corso Trieste 65 00198 ROMA

In data 6 Novembre 2015 l'O.I ha partecipato al convegno fieristico organizzato dal Simei presso l'Expo, mentre nelle giornate del 13 e 14 Novembre ha partecipato al convegno e al tavolo di lavoro organizzati presso l'Accademia dell'Olivo e dell'Olio. In occasione degli eventi è stato illustrato il sistema di controllo dell' O.I. e in particolare, presso l'Accademia è stato presentato uno scenario del mercato internazionale con un analisi comparativa dei costi di produzione dei diversi sistemi di allevamento.

Il 24 e 25 novembre 2015 il Consorzio ha partecipazione alla Manifestazione "*Roma è servita*", organizzata dalla metro cash&carry, gestendo lo spazio espositivo dell' "oleoteca" metro, organizzando assaggi e diffondendo informazioni sul sistema dei controlli dell' O.I. e sulla conservazione e impiego degli oli a casa e al ristorante, attraverso personale esperto del Consorzio.

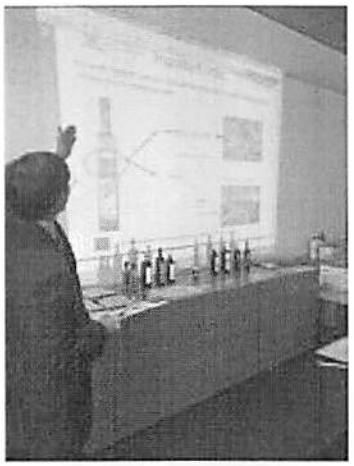
Foto evento

Il 10 e 11 Dicembre il sistema di controllo dell'O.I. è stato illustrato a Corigliano Calabro ad un gruppo di giornalisti di importante riviste di cucina Giapponesi.

messo a punto dall' O.I per monitorare la qualità del portafoglio oli Metro e per la selezione dei fornitori secondo i parametri di qualità del Consorzio.

Un esperto del Consorzio ha inoltre organizzato una degustazione degli oli rispondenti ai parametri conformi al disciplinare dell'O.I.

Foto evento



Nelle giornate del 22, 23 e 24 Gennaio 2015, il Ceq ha partecipato con un ricco programma di iniziative a Olio Officina Food Festival, la tre giorni dedicata all'olio extravergine d'oliva che si è tenuta come di consueto a Palazzo delle Stelline, a Milano.

In occasione dell'evento il Consorzio ha esposto oli di alta qualità e ha distribuito il materiale divulgativo del Consorzio, tra cui delle bottiglie da 100ml di olio extra vergine 100% italiano certificato "Ceq Italiano", in modo da permettere ai visitatori di assaggiare anche a casa oli con le caratteristiche qualitative rispondenti ai parametri del Consorzio e al suo sistema dei controlli.

Il 27 Aprile e il 29 Luglio 2015 il Consorzio ha partecipato alle giornate formative organizzate da Metro Academy Milano. Nell'ambito dell'iniziativa sono stati fatti assaggiare gli oli rispondenti alle caratteristiche qualitative dell'O.I., è stato presentato il sistema dei controlli ed è stata illustrata la sua adattabilità alle esigenze della grande distribuzione.

Il 27 Ottobre 2015 il Consorzio ha partecipato al meeting formativo internazionale organizzato a Dusseldorf presso la sede centrale della Metro e rivolto ai Responsabili Qualità del Settore Food di tutte le sedi Metro. In occasione dell'evento, è stato presentato il sistema dei controlli a scaffale

extravergine
di qualità

consorzio

Newsletter N.2 Febbraio2015

"Olivicoltura Anno Zero. Si riparte"

Si è svolta il16 Dicembre 2014, presso la sala Gialla del Cnel, Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro, una tavola rotonda che ha riunito in un vero confronto
sulle problematiche del settore olivicolo produttori, confezionatori, deputati, rappresentanti delle istituzioni e delle unioni dei consumatori, di Agrinsieme e delle associazioni olivicole Federolio, Unasco, Aipo, Cno, Unapol.

Il Consorzio Ceq,che ha fortemente voluto l'iniziativa, ha formulato una proposta che
si rivolge a tutti i soggetti appartenenti alla filiera:
cooperare per competere, avvicinare le due anime essenziali del settore, quella produttiva
e quella commerciale, per produrre oli italiani eccellenti e venderli nel mondo come prodotti ad alto valore, per selezionare e importare oli dal mediterraneo e per costruire e proporre blend di diversa origine. Mantenendo così alta la reputazione dell'olio italiano e rendendo l'olivicoltura nazionale redditizia.
I presenti alla tavola rotonda hanno espresso il loro punto di vista sulle problematiche
del settore, concordando sulla necessità di agire in fretta per rendere redditizia la filiera.
E cooperare sembra essere l'unica via d'uscita.

Il Ceqha proiettato un video in cui si citano numeri che lasciano spazio a pochi dubbi.
Negli anni '60 la produzione italiana era pari a 400 mila tonnellate di olio di oliva. Oggi, eccetto la qualità, nulla sembra cambiato con una sola differenza: allora l'Italia rappresentava oltre il 30% del prodotto mondiale, oggi la quota è scesa al di sotto del 15%, nelle annate migliori. 40 anni di aiuti comunitari non si sono tradotti in nuovi impianti e attualmente, il nostro sistema produttivo è costretto a competere con sistemi molto più efficienti, più automatizzati e con ridotto impiego di manodopera, dove un litro di olio extra vergine può costare anche meno di 2 euro contro i 3 eurodella Puglia e i 6-8 euro delle Regioni del Centro Nord. I nostri competitor, inoltre, oltre ad investire negli impianti investono anche in promozione. In spagna ad esempio 8 milioni di euro di denaro privato messi dalle aziende attraverso un prelievo sulla produzione, sono stati utilizzati per fare promozione.

Quello che serve, dunque, è recuperare e potenziare in il segmento del prodotto"italiano"per creare un volano per gli investimenti in nuovi impianti produttivi,efficienti e capaci di assicurare reddito ai nostri territori. Tuttavia, nell'interesse di tutti gli operatori,
è necessario rimettere mano a tutta la categoria degli oli da olive, che non riesce
a comunicare valori distintivi comprensibili rispetto alle categorie dei succedanei investendo su chiarezza e trasparenza, prima ancora di promuovere le eccellenze.
Ma soprattutto, secondo il Consorzio, bisogna"Cooperareper competere".

extravergine
di qualità

consorzio

Newsletter N.2Febbraio2015

Il Ceq a Olio Officina

Anchequest'annoilCeq ha partecipato con un riccoprogramma di iniziative a Olio Officina Food Festival, la tregiornidedicataall'olio extra vergined'oliva, chesi è tenuta a Palazzo delleStelline, a Milano dal 22-24 Gennaio 2015.

1 incontro

In un primo incontro è statopresentatoilnuovomodello di partnership trailConsorzio e la Metro Italia Cash&Carry e sono state illustrate le iniziativeconcordate, cheprevedonol'adozione del sistema di controlloincrociatodellereferenze, lo sviluppo di iniziative
dieducazione e formazione, diretteaglioperatori del settorehoreca, nonchéproposte e assistenza ad unamiglioregestione e propostadegli extra vergini in sala.

2incontro

In un secondo incontro dal titolovolutamenteprovocatorio "Il prezzodell'extravergine? Non è un problema." è statosottolineatocome ilproblemadeiprezzi - generalmenteconsideratielevatisoprattutto per gli extra verginipiùesclusivi e di elevataqualità – rispecchiunaconoscenzainsufficiente e lacunosa del prodotto. I relatorihannoinsistitosullamancanza di un corretto modellocomunicativo per l'extravergine, sottolineando come la strategiavincente per superare la price-competition e attenuarel'importanza delprezzopercepita dal consumatore, siaquella di investiresull'educazione e nellaconoscenzadellecaratteristichenutrizionalioggettive del prodotto. In occasionedell'incontro è statoproiettatoil video divulgativo, ideato e realizzato dal ConsorzioCeq, daltitolo "Unastoriad'amoreall'olio di oliva", per dimostrare come, con un linguaggiogiovanile e divertente, sipossanotrasferire al consumatoremolteinformazioni educative per fare apprezzareilvalore del prodotto, nella cornice di una commedia leggerache ne facilital'assimilazione e tienealta la curva di attenzione.

3 incontro

E'statorealizzatounterzoincontro in cui irelatoriitalianisisonoconfrontati con l'editoreSpagnolodellarivistaMercacei, Juan Peñamil per aprireunafinestraprevisionalesull'evoluzionedellasituazionecompetitivainternazionale per ilprossimofuturo.
Il confrontotrai due osservatoriitaliano e spagnolo, ha consentito di ricostruire le diverse strategiemesse in attodaiprincipali player internazionali. L'incontro ha stimolato undibattitosullescelte da effettuare a livelloitaliano, in ordineaiprincipalicambiamenti in atto e sulruolochel'Italiapuòambire ad averenello scenario internazionale.
Il ConsorzioCeq ha sottolineatol'importanzadellacooperazione per la competizione da parte deglioperatori, illustrando le procedure e ivantaggialla base di un sistema di controlloincrociatotraiconfezionatori, come quellomesso a punto dal Consorzio.
Il sistema di sorveglianzadellaqualità, costituisce, tral'altro, un elementocheaggiungefiducia esicurezzareciprocatraglioperatori e contribuisceallosviluppo e diffusione di un clima di maggiorecollaborazioneverticaletraglioperatoridellafiliera.
Juan Peñamil ha illustrato la realtàspagnola e ha sostenuto la necessità di unire le forze in una lobby internazionale in grado di difenderegliinteressi del settore eguadagnare quote dimercatoaidannideiprodottisuccedanei.

In coda ai meeting tecnici, ilConsorzio ha organizzato un incontro con ivisitatori del festival, in presenzadello chef Giuseppe Capano, e dell'espertoassaggiatore Francesco Matarrese, svelando le coniugazionidell'olio in pasticceria. Dopounadegustazioneguidata di oli extra vergini di olivaprovenienti da diverse regioniitaliane, sonostatifattiassaggiarevaripasticciniall'olio di oliva, spiegandoaipartecipantileragionialla base dell'abbinamento di unadiversaspecificatipologia di olio per ciascun finger food.
In particolare, per ipasticcinimorbidiallenocciole e cioccolatobianco è statoimpiegato unblenddi *Dolce di Rossano, Tondina e Carolea*. L'olio, dolce al gusto, presentaunaricchezza di sentori e profumiche in sinergia con la cioccolatabiancatrasferisce al palatotalifragranze. Per icubetti di crostataall'oliod'oliva, vinsanto e marmellata è statoutilizzato un olio ricco in *Peranzana*, con sentori e profumi di mandorlachehannocreatounabuonacontrapposizione a crudo con la dolcezzadellemelecottemesse come farcitura finale sullacrostata. Per ibiscottini all'oliod'oliva e menta con copertura di cioccolatofondente è statoscelto un olio di *Coratina*che, con le sue note equilibrate di amaro e piccante, aggiunto a crudo, ha esaltatoil gusto dellamenta e del cioccolatofondente.Anche per la Mousse di pereall'oliod'oliva e bricioledolcibiscottate è statoutilizzatoun olio di *Coratina* dal carattere forte e intenso.

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione europea e dell'Italia REG. CE 867/08 e s.m.i.

consorzio
extravergine
alta qualità

Newsletter N.3 Marzo 2015

Il Ceq organizza seminari divulgativi del sistema dei controlli "Ceq Italiano"

Nell'ambito delle attività di formazione e divulgazione del sistema di controllo e garanzia dell'olio extravergine di qualità, il Ceq ha organizzato una serie di interessanti incontri su diversi temi di attualità nei luoghi altamente vocati alla produzione olearia.

1 incontro

Il 31 Marzo si è svolto ad Andria presso la Tenuta del Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli un seminario dal titolo "*Controlli e qualità*", al quale hanno partecipato funzionari di alto livello operanti nella distribuzione mondiale.
Grazie all'intervento dei diversi relatori è emerso un quadro della realtà olivicola italiana e delle strategie per rendere il settore più competitivo a livello internazionale.Si è visto come la qualità italiana non va aperta ad una commercializzazione che punti ai volumi, ma deve essere frutto di una sapiente progettualità, costruita avendo chiara la segmentazione attuale e soprattutto quella futura.
Mauro Meloni ha sintetizzato i passi fatti dal Ceq sul controllo della qualità degli oli di oliva, il cui sistema è stato sposato ad oggi da Metro Italia, con interessanti prospettive di estensione sul mercato globale. I dati rilevati dagli Store-check, effettuati dal Consorzio, confermano l'opportunità di spingere la differenziazione verso l'alto e di investire sulla conoscenza per trasferire il valore differenziale della categoria. Lo Chef pugliese Pietro Zitoha portato la sua testimonianza sul ruolo insostituibile che un Ev di alta qualità assume in un ristorante stellato, sottolineandone i vantaggi per un piatto di alta cucina, dove in sua assenza verrebbero a mancare profumi e note aromatiche preziose.
A seguire, Giorgio Cardone, titolare del laboratorio Chemiservice, è intervenuto perillustrare le caratteristiche qualitative degli oli di oliva pugliesi a seconda della base territoriale e varietale, la loro evoluzione e trend sui mercati globali e le relative problematiche commerciali.
Claudio Truzzi e John Carter, responsabili rispettivamente della qualità del gruppo Metro a livello italiano e mondiale hanno presentato un quadro dal quale è emersa l'opportunità per i produttori di lavorare congiuntamente per costruire valore e diffondere l'olio di oliva su tutti i mercati del Mondo.
E' intervenuto anche l'oleologo e direttore di Olio Officina Magazine, Luigi Caricato evidenziando come oggi si disponga della materia prima, ma non di una cultura dell'olio ne di una vera cultura di consumo, nonostante l'Italia sia un grande paese consumatore.
All'incontro, moderato da Marco Mangano della Gazzetta del Mezzogiorno, oltre al Conte Spagnoletti Zeuli che ha aperto i lavori, facendo un quadro della situazione

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia REG. CE. 867/08 e s.m.i.

olivicola della Regione, ha partecipato anche l'Assessore di Andria Benedetto Miscioscia che ha ribadito la centralità deglioli territoriali mettendo in luce la necessità di tutelare l'olio attraverso una corretta attività di comunicazione.
A conclusione dell'Incontro il Presidente Fiorillo ha sottolineato come la strategia del Ceq di cogliere e sviluppare nella filiera ogni possibile alleanza in grado di fare crescere la cultura sul prodotto, sia l'unica soluzione per accedere ad un più alto valore di mercato dell'olio da olive.

2 incontro

Il rapporto tra cambiamenti climatici e produttività dell'olivo sono stati al centro dell'incontro che si è svolto il 17 Marzo, presso l'azienda Marina Colonna, a San Martino in Pensilis, in occasione del quale il Ceq ha presentato il sistema dei controlli *Ceq Italiano*, le sue prospettive e innovazioni.
L'obiettivo dell'incontro è stato quello di discutere sulle principali problematiche che hanno reso la campagna olearia 2014/2015 molto difficile e critica, sia sul piano della quantità che della qualità dell'olio prodotto.
Attraverso il confronto tra esperti edoperatori del settore, sono state messe in luce le principali cause degli attacchi dei fitofagi che colpiscono l'olivo e le possibili soluzioni per il monitoraggio e la loro prevenzione.
Sono intervenuti i Professori Sciarretta e De Cristofaro dell'Università del Molise, con relazioni sul monitoraggio dei principali fitofagi e l'importanza delle variabili climatiche per il loro controllo.
Il tema della possibile influenza dell'andamento meteo sullo sviluppo dell'infestazione da Mosca delle Olive è stato affrontato dalla Dr.ssa Marchi dell'Istituto Superiore Pisano San'Anna e dal Dr. Guidotti dell'Aeditsrl.
Si è inoltre discusso della forte preoccupazione per il rischio di contaminazioni da "*Xylella, Fastidiosa*"il batterio che ha colpito la regione Puglia e ha sterminato diversi ha di uliveto.
Il confronto tra esperti e operatori del settore ha pertanto consentito uno scambio di conoscenze ed opinioni per la definizione di misure preventive mirate alla salvaguardia della coltura e alla qualità del prodotto trasformato e si è concluso come tali azioni debbano avere alla base una forte sinergia tra imprenditorialità agricola ed esperti del settore scientifico.

3 incontro

"L'impiego degli extra vergini in cucina" è stato il titolo dell'incontro che si è svolto il 16 Marzo, presso la tenuta Il Cicalino, a Massa Marittima (Gr), durante il quale lo chef professionista Giuseppe Capano ha mostrato diversi utilizzi e abbinamenti dell'extravergine in cucina e l'assaggiatrice Alissa Mattei ha guidato i presenti alla

scoperta delle diverse fragranze e percezioni sensoriali dell'olio.
Sono stati quindi approfonditi gli aspetti legati all'importanza di garantire la qualità al consumatore e agli operatori commerciali, mettendo a punto e comunicando i dettagli di un sistema di controllo credibile sul prodotto, in grado di lavorare in maniera indipendente rispetto alla filiera, ma senza incidere oltre il sostenibile sui costi.
È stata inoltre messa in luce dall'oleolgo Luigi Caricato la necessità di cambiare il linguaggio con il quale l'olio viene comunicato, spostando l'attenzione sui contenuti positivi ed educativi sul prodotto, con l'obiettivo di migliorarne e arricchirne la capacità di percezione da parte dei consumatori. Di pari passo va la necessità di costruire una cultura dell'olio, che viene spesso data per scontata, ma che è carente nella gran parte della popolazione. Aspetti su cui va richiamata l'attenzione dei consumatori, ad esempio, sono l'avvertenza di chiudere il tappo, riporlo in un ambiente protetto e collocarlo lontano dai fuochi, così come l'accortezza di comprare una confezione adeguata al livello di consumi della famiglia.
È stato affrontato anche il tema dell'importanza delle funzioni d'uso differenziato per le diverse tipologie di oli da oliva, che possono contribuire a diffondere una cultura corretta e vantaggiosa sul prodotto.
Nel corso dell'assaggio e della spiegazione delle diverse sensazioni percepite, sono stati approfonditi i nuovi modelli sull'analisi sensoriale predisposti dal COI. Si è poi passati dalla teoria alla pratica, con lo Chef Capano che dopo una breve introduzione sulle tecniche e i vantaggi dell'uso degli oli di oliva in pasticceria ha presentato 4 finger food preparati con una combinazione diversa di oli extra vergini.

1) Un tris di verdure(patate barbabietola e avocado) messe a strati e dunque percepite diversamente all'assaggio. Per la preparazione lo chef ha utilizzato tre oli fruttati diversi:leggero per le patate, medio per l'avocado e intenso per la barbabietola.

2) Bignè all'olio di oliva. Naturalmente più secco rispetto a quello con il burro, il bignè è stato riempito con una mousse di finocchi contenente olio EV fruttato medio. Una ricetta è nata all'interno di un progetto per l'uso dell'olio in pasticceria, dove a volte l'olio di oliva da risultati migliori del burro.

3) Crostino con cavolo verza e fagioli cannellini, con un EV con fruttato leggero in cottura. Al crostino è stata aggiunta una mozzarella di bufala lasciata marinare in un EV con fruttato intenso e amaro, dove la caseina tende ad attenuarlo complessando i polifenoli.

4) Mousse di cioccolato in due versioni, una profumata con l'olio fruttato intenso e l'altra con fruttato medio, entrambe mescolate con una base di panna vegetale e impreziosite da un biscotto di pastafrolla fatta con olio di oliva EV con fruttato leggero.

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia REG. C.E. 867/08 e s.m.i.

consorzio
extravergine
alta qualità

4incontro

Il 10 marzo si è tenuto, a Squinzano, un incontro di sensibilizzazione sul territorio tarantino, finalizzato a fare il punto sui principali nodi ancora da sciogliere per migliorare la percezione del prodotto. Sono state, inoltre, affrontate le problematiche relative all'infestazione della "*Xylella fastidiosa*" negli ulivi salentini e le relative strategie di difesa degli oliveti da mettere in campo, illustrate da Vincenzo Parisi del Consorzio di Difesa di Lecce. Ylenia Sambati, YLTOUR Destination Management Company, è intervenuta sulle corrette modalità di impiego di strategie di comunicazione efficaci ad affermare una nuova cultura di consumo intorno ai valori di un extra vergine italiano di alta qualità,mentre a come valorizzare gli aspetti positivi della filiera comunicandoli in modo corretto è stato dedicato l'intervento dell'Oleologo e Direttore Olio Officina Magazine Luigi Caricato.

Questi ha sottolineato l'importanza di abituarsi a creare, come consumatori, una propria idea di qualità, una propria scala di preferenze tra gli oli acquistati e assaggiati utilizzando, magari, anche un taccuino dove annotare le diverse sensazioni e i giudizi di abbinamento personali, maturati durante l'impiego a casa e da usare per perfezionare le proprie scelte spiegando, inoltre,con argomenti e indicazioni oggettive le ragioni per le quali si utilizza un olio piuttosto che un altro.

Tutti i presenti hanno concordato sul fatto che senza una previa cultura sul prodotto sarà impossibile pretendere un apprezzamento e una adeguata comprensione della qualità dell'olio dei produttori di AQ. E' per questo che appare quanto mai necessario mettere a punto uno standard anche per gli EV di AQ mantenendo nel tempo lo stesso profilo, con una materia prima che evolve naturalmente durante la conservazione, ma anche per combinare bene la coesistenza e l'interazione dei diversi sentori delle varietà che si combinano necessariamente avendo cura che tra di loro non si annullino e non vadano in contrasto.

consorzio
extravergine
di qualità

Una partnership per la qualità. Metro Italia e Ceq lavorano per i consumatori del futuro.

Roma, 31 marzo 2015. Ad Andria, nella Tenuta del Conte Onofrio Spagnoletti Zeuli, si è svolto oggi un incontro organizzato da Ceq, il Consorzio extra vergine di qualità, nell'ambito del programma di attività itinerante - ai sensi del reg.867 e smi - nei luoghi altamente vocati alla produzione olearia. È emerso un quadro della realtà olivicola italiana e delle strategie per rendere il settore più competitivo a livello internazionale, grazie alla partecipazione di funzionari di alto livello operanti nella distribuzione mondiale.
La qualità italiana non va aperta ad una commercializzazione che punti ai volumi, ma deve essere frutto di una sapiente progettualità, costruita avendo chiara la segmentazione attuale e soprattutto quella futura. Mauro Meloni ha sintetizzato i passi fatti dal Ceq sul controllo della qualità degli oli di oliva, il cui sistema è stato sposato ad oggi da Metro Italia, con interessanti prospettive di estensione sul mercato globale. I dati rilevati dagli Store-check, effettuata dal Consorzio, confermano l'opportunità di spingere la differenziazione verso l'alto e di investire sulla conoscenza per trasferire il valore differenziale della categoria. Lo Chef pugliese Pietro Zito, ha portato la sua testimonianza sul ruolo insostituibile che un Ev di alta qualità assume in un ristorante stellato, sottolineandone i vantaggi per un piatto di alta cucina, dove in sua assenza verrebbero a mancare profumi e note aromatiche preziose. Tra l'altro – ha sottolineato lo Chef – l'olio di oliva è l'ingrediente meno costoso per la preparazione di un piatto e gli Chef dell'alta cucina potrebbero essere disposti a spendere di più se hanno la garanzia di acquistare un olio di qualità ricco di profumi della loro territorialità, mentre il problema può porsi in annate come quella attuale per la preparazione di piatti e prodotti standard dove un aumento del costo dell'olio non si traduce in un aumento del costo del prodotto finito.
A seguire, Giorgio Cardone, titolare del laboratorio Chemiservice, è intervenuto per illustrare le caratteristiche qualitative degli oli di oliva pugliesi a seconda della base territoriale e varietale, la loro evoluzione e trend sui mercati globali e le relative problematiche commerciali. Particolarmente utile il quadro internazionale presentato da Cardone sulle differenti specifiche qualitative richieste dai diversi mercati esteri.

All'incontro di Andria sono intervenuti Claudio Truzzi e John Carter, responsabili rispettivamente della qualità del gruppo Metro a livello italiano e mondiale. Dal quadro da loro presentato è emersa l'opportunità per i produttori a lavorare congiuntamente per costruire valore e diffondere l'olio di oliva su tutti i mercati del Mondo. Metro ha stretto una partnership con il Consorzio Ceq per qualificare i servizi ai propri clienti, ha ribadito Carter, perché è consapevole che la cultura del prodotto vada diffusa in partnership con gli specialisti, mettendo a fattore comune le reciproche competenze. E' intervenuto anche il direttore di Olio Officina Magazine, il quale ha esordito sostenendo come oggi si disponga della materia prima, ma non di una cultura dell'olio. Paradossalmente - ha sostenuto Caricato - la capacità di produrre sembra essere del tutto slegata dalla cultura di prodotto. Oggi si è più bravi a produrre rispetto al passato, ma non si è in grado di raccontare l'olio che si produce. Inoltre, va anche osservato che non vi è nemmeno una vera cultura di consumo, nonostante l'Italia sia un grande paese consumatore. Questo accade un po' perché si consuma l'olio per abitudine, e un po' anche perché vi è una sorta di pigrizia intellettuale che spinge gli stessi chef a utilizzare oli senza personalità, proprio perché non debbono interpretare la loro differenti peculiarità sensoriali. Ciò che è certo, è che senza cultura e capacita dialettica la scelta può avvenire solo in funzione del prezzo e non della qualità". Il presidente Fiorillo a conclusione dell'incontro si è dichiarato molto soddisfatto delle scelte compiute da Ceq di cogliere e sviluppare nella filiera ogni possibile alleanza in grado di fare crescere la cultura sul prodotto, senza la quale ogni fantasia di accedere ad un più alto valore di mercato rimarrebbe solo pura illusione. All'incontro, moderato da Marco Mangano della Gazzetta del Mezzogiorno, oltre al Conte Spagnoletti Zeuli che ha aperto i lavori, facendo un quadro della situazione olivicola della Regione, ha partecipato anche l'Assessore di Andria Benedetto Miscioscia che ha ribadito la centralità degli oli territoriali mettendo in luce la necessità di tutelare l'olio attraverso una corretta attività di comunicazione.

A Guide to the conservation and use of high quality oils at home and in restaurants

The relationship between oil and consumers is not always easy. Although olive oil is the most used dressing in italian eating habits, how to choose, use and exactly combine with food an extra virgin olive oil is not so expected, and more often is also ignored by the majority of consumers. And even the storage conditions are really negative. Consumers and restaurateurs are actually the main responsible for maintaining the quality of extra virgin olive oil: a proper storage, at home such as at restaurant, is the key to maintaining the product organoleptic characteristics. For this reason the Ceq, Consortium of extra virgin quality, gathered several practical suggestions for consumers ranging from the choice of the price to the type of olive oil to be preferred according to food and personal tastes, and to the correct storage and shelf life. The Decalogue also debunks the frying myth, which leads most of people still believe that seed oil is more suitable for frying because lighter. A combinations code is proposed according to the structure and the dishes flavours and finally many advices identifie the major enemies for storage oil quality: light, heat, high temperature, humidity and oxygen.

A Guide to the conservation and use of high quality oils at home and in restaurants

The oil extracted from olives is a product which, by its very nature, conveys authenticity and purity; accordingly it conveys a real sense naturalness, as it is effectively just the juice of olives. When the olives are crushed and ground in the oil mill, nothing is added, although at the same time every effort must be made not to impoverish the enormous wealth of antioxidants contained in the fruit of the olive tree.

However, it is not enough just to produce quality. Despite all the attention paid in the olive groves during cultivation, then in the mill when crushing the olives, the great skill of those who produce and manufacture oil will not alone be sufficient to maintain the original properties of anolive oil. It requires the active collaboration of consumers and restaurant owners. All fats require special attention: they are fragile substances. So when a consumer takes possession of a bottle of oil, he or she is then called upon to play a part. The goal is to maintain the characteristics of this precious olive juice unaltered and, consequently, all tips for its proper use are to be observed with the utmost attention.

1

One price, one use

It is advisable to avoid deals below cost price. PDO or "premium" quality extra virgin olive oils are ideal used as they are, as a dressing or in simple dishes. Oils in the lower price ranges – providedthat the price is acceptable, never below that of lower category oils – canbe used when cooking for a longer time or at higher temperatures, for example slow-cooking sauces, stews or for frying.

2

It takes a good nose

When choosing an extra virgin, always start with a sensory evaluation. It would be a good idea to acquire the knowledge necessary to detect and recognise the various sensory profiles that can be perceived by the nose and by the palate.Just a generic "I like it, or "I don't like it" is enough to begin with. It is an acquired culture that is a prerequisitefor the discerning consumer,who does not limit the choice of an oil to the price. Selecting a good extra virgin olive oil starts here.

3

A word of advice to get you started: the intensity of the fruited notes

A self-respecting extra virgin must evoke the fruit it comes from, with its well-defined, clean, fresh and pleasant aromas. Dividing the oils into categories: light, medium or intensely fruited, lets you choose properly in the kitchen when using them.

Make no mistake: unpleasant aromas are banned, such as oils that give off a heatedor oxidizedodour. The slightest rancid note is a death sentence for an oil. For all the other descriptions there is a specific reference vocabulary.

The important thing is to understand the expressive identity of an oil and to use it accordingly.

4

An extra virgin must be interpreted

An extra virgin: use the right amount, without exceeding the required quantity. All extra virgin oils are versatile, they lend themselves to a variety of uses, both raw and in cooking.

While a generic seed oil is suitable for all uses, as it is odourless and tasteless, an extra virgin, due to its intrinsic qualities, expresses itselfin many different ways and must therefore be interpreted each time it is used.

The skilfulcombination of the various sensory perceptions: aroma and taste, can make any food more enjoyable when matched with the right extra virgin olive oil, thanks to the way it enhances flavours.

5

A combination code

Not all extra virgins are the same.

Foods that have a delicate structure: lightly fruited oils, whose flavours and sensations tend to be delicate and smooth, with mild or only slightly perceptible bitter and spicy notes.

With foods that have an average structure: oils with clearer, more pronounced aromas, medium fruited, rounded and harmonious in their bitter and spicy sensations.

Foods that are more robust: oils with a sharper, more marked aroma, intensely fruited and persistent, pronounced bitter and spicy notes, though these should not be discordant.

6

There are no perfect rules

Given the variety of personal taste, any advice is an arbitrary indication. To help the less experienced, some approximate suggestions can be useful.

Appetizers and side dishes all extra virgin olive oils.

Bakery products: medium to lightly fruited.

Soups: intensely fruited, bitter and spicy.

Pasta and risotto: medium fruited.

Crustaceans and molluscs: medium or intensely fruited.

Fish: lightly or medium/lightly fruited.

White meat: medium/lightly fruited.

Red meat and game: medium or intensely fruited.

Cheese and milk products: medium or intensely fruited.

Dessert: lightly fruited.

7

Don't be afraid of bitter flavours

In a good extra virgin olive oil, the bitter flavours are never discordant. In any case, even if the bitterness seems excessive, both the bitter and spicy notes of an oil are significantly reduced in cooking. Immersed in a liquid solution, the bitterness is lost. Dueto a hydrolysis reaction the phenols that cause the bitter notes are divided into other, simpler molecules that are no longer bitter; particularly if the oil acts in a liquid solution, especially an acidic one such as tomato sauce. So don't worry, food products can be transformed and in some cases these changes are substantial.

8

Some confusion about frying

The belief that extra virgin olive oil is not suitable for frying is an error that has been perpetuated by ignorance and economic concerns related to the high cost of the raw materials. The false belief that seed oils are better suited arose in the '70s following advertising claims that promised it was healthier and more easily digested.

Extravirgin olive oils are the most suitable liquid for frying, both for health-related aspects and for the superior flavour. The high temperatures involved partially reduce the aromatic content of extra virgin oils, however for consumers who prefer a more neutral taste it would be better to use an alternative to olive oil.

9

General information

It may seem obvious to keep oil away from light and heat, and yet these are the most common mistakes that are committed by negligence or inattention. Humidity too is not conducive to the durability and stability of the oils. Itwould thereforebe best to keep the oil in a dry, dark place, better still with temperatures around 13-15 ° C.

Closing the bottle immediately after use is another recommendation to be observed, as oxygen is the other great enemy of extra virgin olive oil.

Olive oil is a fragile substance, destined oxidize, even though it is the most durable of all the fats around, it's always best to preserve its qualities.

10

Useful rules for eating out

It is not easy to find good extra virgin olive oils in bars, taverns and restaurants. The problem of unmarked oil containers has not been fully resolved; there are still restaurants that use them on the tables although this practice is prohibited by law.

The traditional presence of cruet sets or anonymous reusable bottles on the table is a sign of low standards and this practice must be rejected, asking specifically an oil that is packed, labelled and if possible closed with a special stopper that doesn't allow it to be refilled.

This is not merely a whim, given the nature of fats, it is a bad habit that puts the quality of an extra virgin olive oil at risk; it will tend to oxidise in cruet sets.

consorzio
extravergine
di qualità

Consorzio di Garanziadell'olio Extra Vergine di oliva di Qualità

Corso Trieste, 65 00198 Rome

Tel. 06 8559858 · 06 85381250 Fax 06 84086295info@ceqitalia.com www.ceqitalia.com

Campaign financed with the help of the European Union and the Italian Government Reg.(Ec) No. 867/08 as amended

consorzio
extravergine
di qualità

METRO
Italia Cash and Carry

OLIO: A OLIOFFICINA CEQ E METRO ITALIA CASH AND CARRY PRESENTANO NUOVI MODELLI DI PARTNERSHIP

COMUNICATO STAMPA

Roma, 20 Gennaio 2015 – Si rinnova la partnership tra Ceq e METRO Italia Cash and Carry per il controllo dell'olio di oliva a scaffale. L'appuntamento è per il 22 gennaio, a Milano, nell'ambito di Oliofficina Food Festival, per presentare il nuovo modello di partnership a garanzia dei consumatori e dei produttori, messo a punto con METRO Italia e discutere i risultati dell'attività di controllo delle norme di autenticità e qualità degli oli, condotta dal Consorzio extravergine di qualità sugli scaffali nazionali e internazionali.

L'evento "La qualità sugli scaffali. Nuovi modelli di garanzia e partnership", che avrà inizio alle ore 12,30 presso la Sala Bramante del Palazzo delle Stelline, si inserisce nell'ambito del programma di valorizzazione dell'olio di oliva italiano di qualità, su cui il Consorzio è impegnato da anni.

Il Consorzio ha sviluppato e collaudato negli ultimi tre anni un nuovo modello di controllo e garanzia che consente una maggiore efficienza ed efficacia nei campionamenti e nella garanzia della qualità delle offerte a scaffale.

Il valore del prodotto percepito, costituisce per il Consorzio l'obiettivo più importante su cui investire le proprie energie per il prossimo futuro. Una sfida che può essere affrontata con successo solo attraverso una stretta cooperazione tra chi produce e chi distribuisce. "Con METRO Italia – afferma il Presidente del Ceq Elia Fiorillo – inauguriamo un nuovo modello di partnership che ci vede lavorare insieme per lo stesso obiettivo: la valorizzazione dell'olio italiano e la garanzia dei consumatori".

METRO Italia Cash and Carry, parte di METRO Group, uno dei maggiori gruppi distributivi internazionali, è oggi presente sul territorio nazionale con 49 punti vendita all'ingrosso in 16 regioni, e uno staff di circa 4500 dipendenti. Vanta oltre 1.200.000 clienti professionali attivi e più di 30.000 prodotti in assortimento, suddivisi in oltre 10.000 referenze per il settore alimentare (food) e oltre 20.000 referenze nel settore non alimentare (non food). Per maggiori informazioni si prega di consultare il sito www.metro.it.