



NEWSLETTER N.2 FEBBRAIO 2015

Il Ceq a Olio Officina

Anche quest'anno ilCeq ha partecipato con un ricoprogramma di iniziative a Olio Officina Food Festival, la tre giorni dedicata all'olio extra vergine d'oliva, chesi è tenuta a Palazzo delle Stelline, a Milano dal 22-24 Gennaio 2015.

1 incontro

In un primo incontro è stato presentato il nuovo modello di partnership tra il Consorzio e la Metro Italia Cash&Carry e sono state illustrate le iniziative concordate, che prevedono l'adozione del sistema di controllo incrociato delle referenze, lo sviluppo di iniziative di educazione e formazione, dirette agli operatori del settore horeca, nonché proposte e assistenza ad una migliore gestione e proposta degli extra vergini in sala.

2 incontro

In un secondo incontro dal titolo volutamente provocatorio "Il prezzo dell'extra vergine? Non è un problema." è stato sottolineato come il problema dei prezzi - generalmente considerati elevati soprattutto per gli extra vergini più esclusivi e di elevata qualità - rispecchi una conoscenza insufficiente e lacunosa del prodotto. I relatori hanno insistito sulla mancanza di un corretto modello comunicativo per l'extra vergine, sottolineando come la strategia vincente per superare la price-competition e attenuare l'importanza del prezzo percepita dal consumatore, sia quella di investire sull'educazione e nella conoscenza delle caratteristiche nutrizionali oggettive del prodotto. In occasione dell'incontro è stato proiettato il video divulgativo, ideato e realizzato dal Consorzio Ceq, dal titolo "Una storia d'amore all'olio di oliva", per dimostrare come, con un linguaggio giovanile e divertente, si possano trasferire al consumatore molte informazioni educative per fare apprezzare il valore del prodotto, nella cornice di una commedia leggera che ne facilita l'assimilazione e tiene alta la curva di attenzione.

3 incontro

E' stato realizzato un terzo incontro in cui i relatori italiani si sono confrontati con l'editore Spagnolo della rivista Mercacei, Juan Peñamil per aprire una finestra previsionale sull'evoluzione della situazione competitiva internazionale per il prossimo futuro.

Il confronto tra i due osservatori italiano e spagnolo, ha consentito di ricostruire le diverse strategie messe in atto dai principali player internazionali. L'incontro ha stimolato un dibattito sulle scelte da effettuare a livello italiano, in ordine ai principali cambiamenti in atto e sul ruolo che l'Italia può ambire ad avere nello scenario internazionale.

Il Consorzio Ceq ha sottolineato l'importanza della cooperazione per la competizione da parte degli operatori, illustrando le procedure e i vantaggi alla base di un sistema di controllo incrociato tra i confezionatori, come quellomesso a punto dal Consorzio.





consorzio
extravergine
di qualità

Il sistema di sorveglianza della qualità, costituisce, tra l'altro, un elemento che aggiunge fiducia e sicurezza reciproca tra gli operatori e contribuisce allo sviluppo e diffusione di un clima di maggiore collaborazione verticale tra gli operatori della filiera.

Juan Peñamil ha illustrato la realtà spagnola e ha sostenuto la necessità di unire le forze in una lobby internazionale in grado di difendere gli interessi del settore e guadagnare quote di mercato ai danni dei prodotti succedanei.

In coda ai meeting tecnici, il Consorzio ha organizzato un incontro con i visitatori del festival, in presenza dello chef Giuseppe Capano, e dell'esperto assaggiatore Francesco Matarrese, svelando le coniugazioni dell'olio in pasticceria. Dopo una degustazione guidata di oli extra vergini di oliva provenienti da diverse regioni italiane, sono stati fatti assaggiare vari pasticcini all'olio di oliva, spiegando ai partecipanti le ragioni alla base dell'abbinamento di una diversa specifica tipologia di olio per ciascun finger food.

In particolare, per i pasticcini morbidi alle nocciole e cioccolato bianco stato impiegato un blend di Dolce di Rossano, Tondina e Carolea. L'olio, dolce al gusto, presenta una ricchezza di sentori e profumiche in sinergia con la cioccolata bianca trasferisce al palato tali fragranze. Per i cubetti di crostata all'olio d'oliva, vinsanto e marmellata stato utilizzato un olio ricco in Peranzana, con sentori e profumi di mandorla che hanno creato una buona contrapposizione a crudo con la dolcezza delle mele cotte messe come farcitura finale sulla crostata. Per i biscottini all'olio d'oliva e menta con copertura di cioccolato fondente stato scelto un olio di Coratina che, con le sue note equilibrate di amaro e piccante, aggiunto a crudo, ha esaltato il gusto della menta e del cioccolato fondente. Anche per la Mousse di pere all'olio d'oliva e briciole dolci biscottate stato utilizzato un olio di Coratina dal carattere forte e intenso.

