

CEQ ITALIA > IL CONSORZIO PROMUOVE POLITICHE VIRTUOSE SIA PER LA PRODUZIONE SIA PER LA CONSERVAZIONE E IL CONSUMO DELL'OLIO EVO

# Oro verde, risorsa italiana Un disciplinare ne tutela la qualità

IL CICLO VIRTUOSO

## Focus su produzione e consumo

Maria Grazia Minisci ha le idee ben chiare su quali siano i passi da seguire per compiere l'effettiva valorizzazione dell'extravergine italiano. È una questione, questa, che non riguarda solo la filiera produttiva. Sono tutti attori protagonisti, fuori e dentro il consorzio. La finalità di CEQ - sottolinea il presidente Minisci - è divulgare il concetto di qualità superiore al consumatore finale, rendendo evidente il percorso di qualità. La mission del consorzio è quella di far capire che la qualità di un olio non dipende solo dalle olive: la sua trasformazione, la vendita e la conservazione hanno un ruolo primario.



LA MISSION

## Un controllo a 360 gradi sul sistema

Il Consorzio Extravergine di Qualità esiste da oltre 15 anni. Conta circa 40 soci, tra i quali ci sono anche associazioni di categoria che comprendono produttori agricoli, frantoliani e imbottigliatori. Il suo obiettivo è quello di promuovere la qualità dell'extra-vergine e migliorare quella dei prodotti presenti in commercio. Per fare ciò collabora con diversi soggetti dedicandosi alla divulgazione delle buone pratiche di produzione ma anche di conservazione e somministrazione.



IL CONSORZIO DETTA DELLE REGOLE SIA PER QUANTO RIGUARDA LA PRODUZIONE SIA PER QUANTO RIGUARDA IL CORRETTO CONSUMO

La dieta mediterranea è l'esempio classico di un modello alimentare sano ed equilibrato. Il merito di ciò va anche all'olio extravergine d'oliva, protagonista di questo regime grazie alla sua capacità di insaporire gli altri cibi, ma anche per le proprietà organolettiche che possiede. È per proteggere e valorizzare la tradizione produttiva che sta dietro a questo ingrediente così prezioso, ma anche per promuovere una maggiore consapevolezza riguardo al suo consumo, che il Consorzio Extravergine di Qualità si impegna da 15 anni a tutelare la filiera.

### LE BASI DI PARTENZA

Un extra-vergine di qualità non nasce per caso, richiede competenza, passione e tenacia, indispensabili per ottenere il perfetto equilibrio tra le buone pratiche agricole, l'ambiente e le tecnologie e dare vita a un prodotto impeccabile sul piano sensoriale e nutrizionale. È questa la premessa fatta da Maria Grazia Minisci, presidente del consorzio. È per tale motivo che i controlli fatti da questa realtà non si limitano alla filiera produttiva, ma continuano anche tra gli scaffali della distribuzione, nelle cucine domestiche e in quelle dei ristoranti. Per farlo mette in campo numerose risorse tecnologiche

e conoscenze scientifiche. Produrre bene, infatti, è una condizione necessaria ma non è sufficiente: occorre un gioco di squa-

### I prodotti vengono sottoposti a doppio controllo per fregiarsi del marchio CEQITALIA

dra dove anche chi distribuisce il prodotto, chi lo serve, chi lo conserva a casa e lo stesso consumatore siano ben informati sulle decisioni da prendere.

### IL METODO

È partendo da questa consapevolezza che il consorzio ha deciso di riscrivere le regole, mettendo a punto uno standard qualitativo per l'extra vergine composto da norme restrittive di produzione e ambiziosi para-

metri di qualità, molto più stringenti di quelli minimi di legge previsti per la categoria. Spetta poi a organismi di controllo terzi e a laboratori certificati il compito di monitorare il rispetto di tali parametri, sia in fase di confezionamento sia una volta che l'olio giunge sugli scaffali nei punti vendita. Si tratta di un doppio controllo che permette alle aziende richiedenti di fregiarsi della certificazione CEQITALIA, garanzia di elevata qua-

lità nutrizionale e sensoriale. È con questo marchio - un bollo a forma di oliva con all'interno la bandiera italiana - che il consorzio intende rendere riconoscibili quegli oli extra vergini italiani che hanno l'ambizione di distinguersi qualitativamente dagli altri prodotti appartenenti alla medesima categoria. Numerosi consigli su come conservare il prodotto o aderire al Consorzio sono disponibili sul sito [www.ceqitalia.com](http://www.ceqitalia.com).



MARIA GRAZIA MINISCI DIRIGE IL CONSORZIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ



I POLIFENOLI CONFERISCONO IL TIPICO SAPORE AMARO E PICCANTE

### RACCOMANDAZIONI PER LA CONSERVAZIONE DOMESTICA

#### Attenzione a recipienti e calore

Conservare correttamente l'olio extra-vergine di oliva permette di godere al massimo dei suoi benefici. È opportuna una premessa: la data impressa sulla confezione non indica la scadenza del prodotto - in quanto non deperibile - ma è da intendersi come tempo entro il quale consumarlo prima che sapori e aromi si

alterino. Sottolineato questo, è consigliabile proteggere l'olio da fonti dirette di luce e di calore. L'ideale per conservarlo in casa è metterlo in un contenitore scuro, di vetro o di latta e, per minimizzare il contatto con l'aria, conviene che i recipienti siano dotati di una chiusura ermetica.



### L'ATTENZIONE IN PIÙ

#### Tra rigore e ricerca

È attraverso la stesura di un disciplinare rigido e restrittivo che il Consorzio Extravergine di Qualità si assicura che i prodotti dotati del suo marchio rappresentino degnamente l'immagine di qualità italiana. Questa, però, è solo la base di un progetto più grande presentato

anche al Ministero dell'Agricoltura. Lo scopo di tale iniziativa è quello di segmentare il comparto produttivo verso l'alto, contribuendo a differenziare l'olio italiano - che ha alle spalle una lunga storia e una qualità ampiamente riconosciuta - rispetto agli altri nel mondo.



CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA E DELL'ITALIA AI SENSI DEL REG. UE 611/14 e REG. UE 615/14 E S.M.I.