



consorzio  
extravergine  
di qualità

## Comunicato stampa del 04 Febbraio 2019

Sappiamo che comunicare l'EVO non è facile ma che sarà fondamentale farlo con efficacia nei prossimi anni, perché se vogliamo costruire valore dobbiamo formare e informare i consumatori, con linguaggi e contenuti nuovi, più efficaci, convincenti e emozionali rispetto al passato.

La qualità media degli oli di oliva è aumentata enormemente, si producono molti più extra vergini che in passato e tra gli extra vergini, sempre più prodotti si distinguono per proprietà nutrizionali elevate e profili sensoriali complessi e intriganti.

Accettare di produrre meno e meglio per raggiungere l'eccellenza è la nuova tendenza che CEQ - Consorzio italiano di Garanzia dell'Extra vergine di qualità - ha anticipato già 15 anni fa. Sulla sua strada è arrivata anche l'associazione internazionale QvExtra!, con soci in Spagna, Portogallo, Tunisia e con la quale CEQ condivide parametri qualitativi e sistema di controllo.

Occorrono nuovi linguaggi per comunicare ed esprimere le potenzialità persuasive dei vantaggi salutistici e gustativi degli extra vergini di eccellenza, ormai trend universale che dall'Italia si sta estendendo in tutto il Mondo.

È quanto è emerso nella tavola rotonda organizzata da CEQ a Palazzo delle Stelline a Milano venerdì scorso nella cornice di Olio Officina Festival, dedicata al tema della pubblicità, alla presenza di autorevoli esperti e rappresentanti delle istituzioni.

Maria Grazia Minisci, Presidente Ceq, insieme a Soledad Serrano Presidente QvExtra, hanno presentato lo standard chimico-fisico e sensoriale dei bollini di qualità e fatto il punto sull'impegno incessante comune dei due Consorzi per ottenere un riconoscimento ufficiale dell'alta qualità con la presentazione dello standard, approfittando della presenza di Jaime Lillo, vicedirettore esecutivo e di AbdelkrimAdí, capo unità tecnica e ambiente del COI.

Mariana Matos, direttore generale di Casa do Azeite ha testimoniato l'enorme impegno dei produttori portoghesi, che negli ultimi anni stanno investendo in nuovi impianti e tecnologie alla ricerca di maggiore efficienza e qualità, con un cambio sensibile del ruolo del paese nella geografia produttiva mondiale.

Lisa Paglietti, economista FAO, ha presentato i programmi di cooperazione che la sua organizzazione segue da diversi anni in Tunisia e Marocco, sottolineando il crescente entusiasmo che ha registrato tra gli operatori privati del settore e che ha portato giovani imprenditori a ottenere riconoscimenti internazionali per la qualità dei propri extra vergini. Un vero e proprio





consorzio  
extravergine  
di qualità

fenomeno che Fao continuerà a sostenere nei prossimi anni in collaborazione con la Banca Europea della Ricostruzione e Sviluppo.

Claudio Truzzi, responsabile qualità Metro Italia, ha ribadito l'intenzione del suo gruppo di collaborare con Ceq sempre più strettamente nel controllo qualità e formazione interna e per arricchire le sue offerte di fascia alta.

Francesco Tabano - Presidente di Federolio – complimentandosi per l'iniziativa, ha sottolineato le potenzialità comunicative insite nel bollino di qualità comune dei due Consorzi, indipendentemente dal riconoscimento ufficiale, incoraggiandone l'impegno per promuoverlo e il pieno supporto da parte della sua organizzazione.

Paolo Mariani, Presidente FOOI, ha presentato il recente impegno del suo Consorzio di filiera ad approfondire gli aspetti che compongono la qualità del prodotto attraverso un comitato scientifico per facilitare la comunicazione con il consumatore finale.

In tema di comunicazione, hanno sottolineato nelle conclusioni Maria Grazia Minisci e Soledad Serrano, sarebbe opportuno semplificare il linguaggio per renderlo più comprensivo e immediato al consumatore, rispetto a quello autorizzato dai claims salutistici, che appaiono purtroppo poco spendibili perché troppo scientifici.

