TERRA NUDA

SENSORIALMENTE APPAGANTE. CON UNIFOL L'EXTRA VERGINE VOLTA PAGINA

Un incontro a Roma, il 18 settembre, è l'occasione per presentare una ricerca di mercato su come venga percepito l'olio estratto dalle olive, ingrediente culturalmente identitario e affettivamente radicato. E tuttavia, c'è una constatazione che fa ben riflettere: senza una informazione efficace, che spieghi le oggettive peculiarità di tali oli, che li presenti in una nuova veste, con nuove funzioni d'uso, sarà difficile trasferirne il valore differenziale

Olio Officina

PUBBLICITÀ

PUBBLICITÀ

Proprio così: lo si desidera sensorialmente appagante. È quanto emerge da una ricerca di mercato sulla percezione dell'olio extra vergine di oliva, che l'Unione Italiana delle Famiglie Olearie (**Unifol**) presenterà a Roma nell'ambito dell'evento "*La qualità dell'extra vergine tra percezione e realtà*" il prossimo 18 settembre presso Palazzo Montemartini, a partire dalle ore 9 alla presenza di autorità, operatori e illustri rappresentati della filiera olivicolo-olearia e della Distribuzione.

Dalle prime indicazioni sui risultati dell'indagine Unifol, si conferma che l'olio extra vergine di oliva è percepito come un prodotto di straordinaria positività, capace di coniugare eccellenza funzionale e ricchezza emotiva: un ingrediente che sa essere nutriente, sensorialmente appagante, culturalmente identitario e affettivamente radicato.

Non solo luci! Le prime indicazioni sui risultati dell'indagine Unifol confermano anche qualche perplessità da parte dei consumatori. Le ombre non riguardano il prodotto in sé, ma ciò che lo circonda: in particolare, le logiche commerciali, la scarsa trasparenza informativa e la percezione di prezzi e valore talvolta disallineati.

All'incontro, saranno presenti, tra gli altri, insieme alle aziende associate Unifol e agli ad di importanti insegne distributive, il Vicedirettore esecutivo del Consiglio Oleicolo Internazionale Mr. **Abderraouf Laajimi**, il Sottosegretario di Stato **Giacomo Patrizio La Pietra**, il Capo Dipartimento Icqrf **Felice Assenza**, il direttore dell'Agenzia Italiana per la cooperazione allo sviluppo **Marco Riccardo Rusconi**, il presidente del Copa, **Massimiliano Giansanti**, la presidenta di QvExtra! International, **Soledad Serrano López**, **Camilla Laureti**, deputata del Parlamento Europeo, **Raffaele Nevi** e **Marco Cerreto**, deputati della Commissione Agricoltura della Camera, **Gisella Naturale** della Commissione Politiche dell'Unione Europea del Senato e gli ad di **Amenduni**, **Mori-Tem** e **Pieralisi**.

Le innovazioni degli ultimi anni hanno spinto l'asticella della qualità degli extra vergini così in alto da dare vita a prodotti nuovi, per nulla somiglianti agli oli che venivano conservati in passato anche per due anni negli orci di terracotta, ma chi lo sa oltre gli addetti ai lavori?

Prodotti nuovi per nuovi fabbisogni verrebbe da dire! ma quali? Senza un'informazione efficace, che spieghi le loro oggettive peculiarità, li presenti in una nuova veste con nuove funzioni d'uso, sarà difficile trasferirne il valore differenziale.

L'Italia ha anche un problema in più da gestire! Conciliare un disavanzo produttivo importante con la difesa della sua reputazione, da sempre combinazione di oli eccellenti, presidio dei mercati e leadership tecnologica, tutti asset, oggi, soggetti ad una crescente pressione competitiva.

Di questi temi e di come il settore olivicolo potrà affrontare le sfide future si discuterà a partire dalle ore 9 e fino alle 17 del 18 settembre, nei quattro panel tematici, che si susseguiranno a margine della presentazione della ricerca di mercato, in cui produttori di marca, distributori, politici, istituzioni, esperti, rappresentati di settore, industrie di impianti oleari, si confronteranno portando il proprio punto di vista sulla governance del settore per i prossimi anni.

In apertura, foto di Olio Officina

Olio Officina

TAG: UNIFOL

PUBBLICITÀ

Per commentare gli articoli è necessario essere registrati
Se sei un utente registrato puoi accedere al tuo account cliccando qui
oppure puoi creare un nuovo account cliccando qui

Commenta la notizia

Devi essere connesso per inviare un commento.

ISCRIVITI ALLE NEWSLETTER

ISCRIVITI

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive, sulle realtà affini e su altri mondi paralleli o lontani, tra scienza, tecnica, economia, arte e letteratura

'Olio Officina Magazine' è una testata registrata presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato
Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano
Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati

Disclaimer - Termini e condizioni generali di vendita - Privacy Policy - Cookie Policy