AGRAPRESS 60
agenzia quotidiana di informazione
direttore responsabile Letizia Martirano - fondatore Giovanni Martirano

11 Settembre 2025

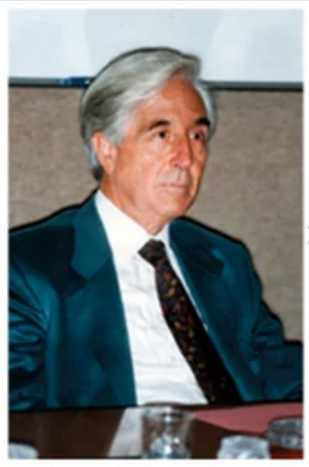
UNIFOL, 18/9 A ROMA PRESENTAZIONE RICERCA MERCATO SU PERCEZIONE OLIO EVO

(riproduzione riservata)

“sensorialmente appagante! e’ quanto emerge da una ricerca di mercato sulla percezione dell’olio extra vergine, che l’unione italiana delle famiglie olearie (unifol) presentera’ a roma nell’ambito dell’evento ‘la qualita’ dell’extravergine tra percezione e realta” il prossimo 18 settembre a palazzo montemartini, a partire dalle ore 9,00, alla presenza di autorita’, operatori e rappresentanti della filiera olivicolo-olearia e della distribuzione”. lo rende noto un comunicato di unifol – unione italiana famiglie olearie – che cosi’ prosegue: “dalle prime indicazioni sui risultati dell’indagine unifol, si conferma che l’olio extravergine di oliva e’ percepito come un prodotto di straordinaria positivita’, capace di coniugare eccellenza funzionale e ricchezza emotiva: un ingrediente che sa essere nutriente, sensorialmente appagante, culturalmente identitario e affettivamente radicato. le prime indicazioni sui risultati dell’indagine unifol confermano pero’ anche qualche perplessita’ da parte dei consumatori. le ombre non riguardano il prodotto in se’ ma cio’ 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 amministratori di importanti insegne distributive, il vicedirettore esecutivo del consiglio oleicolo internazionale abderraouf LAAJIMI, il sottosegretario giacomo 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, dña. soledad serrano LOPEZ, 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 PIERALSI. le innovazioni degli ultimi anni hanno spinto l’asticella della qualita’ degli extravergini cosi’ 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 peculiarita’, li presenti in una nuova veste con nuove funzioni d’uso, sara’ difficile trasferirne il valore differenziale. l’italia ha anche un problema in piu’ 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 potra’ affrontare le sfide future si discutera’ a partire dalle ore 9,00 e fino alle 17,00 del 18 settembre, nei 4 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”.

AGRA PRESS fornisce
SERVIZI in ABBONAMENTO
per ogni informazione
CONTATTATECI da QUI

GIOVANNI MARTIRANO
LA FORZA TRANQUILLA DI UN GIORNALISTA EDITORE
EDIZIONI OUTSIDER ROMA


GLI ARTICOLI DI GIOVANNI MARTIRANO DAL 1991 AL 2003 SU "LIBRO APERTO" RIVISTA DI IDEE POLITICHE FONDATA DA GIOVANNI MALAGODI
EDIZIONI OUTSIDER ROMA

AGRA PRESS è EDITATO da OUT-SIDER scarl
Via del Pantheon, 57 00186 Roma
Tel. **06 6893000** mail: **agenzia@agrapress.it**

Sul nostro sito web utilizziamo i cookie per offrirvi l'esperienza più pertinente possibile, ricordando le vostre preferenze e le vostre visite ripetute. Facendo clic su "Accetta tutto", si acconsente all'utilizzo di TUTTI i cookie. Tuttavia, è possibile visitare "Impostazioni dei cookie" per fornire un consenso controllato.
Impostazioni Cookie
Accetta tutto