



Le Città dell'Olio a EVOO TRENDS il grande evento digitale dedicato alla filiera e alla cultura dell'olio extravergine d'oliva

Re indiscusso della Dieta Mediterranea, elisir di gusto e salute, simbolo di un comparto di eccellenza e dell'eccellenza del made in Italy nel mondo, l'olio extravergine di oliva e la sua filiera produttiva sono i protagonisti assoluti di EVOO TRENDS, evento digitale in calendario il 24-25-26 settembre. All'appuntamento, organizzato da Fiera Roma e UNAPROL, in collaborazione con Fondazione EVOO School e Coldiretti Lazio e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio parteciperà anche l'Associazione nazionale Città dell'Olio con la presenza ai convegni online del presidente Michele Sonnessa e del direttore Antonio Balenzano.

EVOO TRENDS è la celebrazione di un comparto che attraverso numerose e specializzate figure professionali lavora alacremente per produrre l'olio extravergine d'oliva, vero oro verde per l'Italia e il mondo. Anteprema dell'expoforum EVOO Expo Roma, vera e propria manifestazione fieristica fisica in programma a Fiera Roma nel 2022, è un inedito evento virtuale aperto a tutti, organizzato per coinvolgere l'intera filiera olivicolo-olearia in un simposio innovativo e di grande fruibilità, dedicato alla cultura dell'olio a 360 gradi. È una tre giorni digitale ad accesso completamente gratuito, il cui obiettivo è fare la conoscenza con questo prodotto così centrale per la nostra tradizione e tutto il lavoro che ha alle spalle per arrivare alle nostre tavole. Il Bacino Mediterraneo detiene circa il 95% della produzione mondiale di olio extravergine di oliva, l'Italia è il maggior paese per consumi al mondo e il secondo per produzione e vanta un patrimonio di 500 cultivar differenti, 42 oli Dop, 5 Igp e 76 Presidi Slow Food. A fronte di questa grande ricchezza, gli ultimi dati dal mondo italiano dell'olio sono discreti, ma indicano una strada da percorrere ancora lunga. La produzione nazionale di olio di oliva della campagna 2019/2020 è stimata in circa 365mila tonnellate (ultimi dati Ismea), ovvero più del doppio rispetto alla scarsissima annata precedente (175mila tonnellate), ma parecchio inferiore alla produzione di oltre 400mila tonnellate del 2015/16 e 2017/18. Gli incrementi produttivi registrati in quest'ultima campagna si concentrano nelle regioni del Sud, alcune delle quali - come Puglia e Calabria - hanno più che raddoppiato i volumi della campagna scorsa, ma è stato positivo anche il trend delle regioni del Centro Italia. In calo, invece, il Nord. Tutti i protagonisti della filiera - frantoiani, olivicoltori, confezionatori, vivaisti, ma anche studenti di istituti superiori e studenti universitari - sono coinvolti nel corso di EVOO TRENDS in momenti di informazione e formazione sulle ultime innovazioni tecniche ed agronomiche, sulle migliori esperienze nazionali e internazionali, sulle soluzioni per un futuro di successo economico e di sostenibilità ambientale. E grazie alla coesistenza di seminari, incontri, tavole rotonde con diverso taglio e grado di approfondimento, l'evento si rivolge sia a una platea di operatori specializzati, che a un pubblico generalista, perché ciascuno può fruire degli appuntamenti di proprio interesse. Il tutto nell'ottica di accrescere la competenza dei professionisti del settore ed educare i consumatori a una scelta consapevole e di qualità, promuovendo il rilancio dell'olivicoltura nazionale. *“Crediamo fortemente nei progetti finalizzati alla diffusione della cultura dell'Olio EVO e delle Olive da Tavola - dichiara il*



Presidente di UNAPROL, David Granieri, presentando l'iniziativa - *soprattutto quando siano fondati sul coinvolgimento e sul confronto propositivo fra tutti gli attori della Filiera olivicolo-olearia, della Ricerca, delle Istituzioni. Il progetto sviluppato con Fiera Roma esprime esattamente questo approccio virtuoso e per questo lo sosteniamo con piena convinzione*". Il Presidente di UNAPROL sottolinea come *"per perseguire l'obiettivo primario del Consorzio Olivicolo Italiano, ovvero garantire la giusta remunerazione e la crescita delle aziende olivicole e dei frantoi, sia fondamentale e imprescindibile svolgere un'ampia e profonda azione culturale e formativa che coinvolga, accanto alle imprese, anche i consumatori, gli studenti e i professionisti. Per affrontare con successo un mercato sempre meno trasparente-* sottolinea Granieri *-, dobbiamo far comprendere e riconoscere il valore di un olio di qualità, lavorando al tempo stesso - come già stiamo facendo - per rendere più stringenti le soglie di classificazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva al fine di offrire maggiori garanzie ai consumatori e giustificare un prezzo di acquisto più equo"*. La manifestazione, strumento ideato per raggiungere questo stesso obiettivo, è interamente virtuale e si avvale di una innovativa piattaforma digitale che consente ai partecipanti di prendere parte all'evento in modo interattivo. *"Con questa nuova modalità, che abbiamo deciso di adottare per via dell'emergenza Covid, - spiega Pietro Piccinetti, Amministratore unico e Direttore generale di Fiera Roma -, ciascun partecipante potrà esplorare molteplici aree e fruire dei vantaggi della multimedialità per vivere una nuova esperienza, tutta dedicata all'incontro, all'approfondimento, alla partecipazione, alla condivisione. Questo appuntamento virtuale, che mette i protagonisti dell'importante filiera dell'olio attorno allo stesso tavolo, è la presentazione della fiera vera e propria, che nel 2022 aggregherà tutto questo mondo fisicamente in fiera. Il nostro migliore auspicio è che la manifestazione, dedicata a un simbolo potente del Made in Italy, possa segnare un punto simbolico di ripartenza del sistema Paese e della sua economia. E che questa rinascita parta proprio da Roma, vera capitale del Mediterraneo e del Food mondiale, strategico bacino d'affari al centro dei flussi economici tra il Nord e il Sud, d'Italia e d'Europa, sede non a caso di tutte le tre agenzie dell'ONU che curano il settore, l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura delle Nazioni Unite (FAO), il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (IFAD) e il World Food Programme (WFP)"*. La tre giorni è caratterizzata da un ricco programma di appuntamenti, pensati per fare cultura dell'olio a tutti i livelli, spaziando dai convegni istituzionali, ai seminari formativi dedicati agli addetti ai lavori, dai momenti di approfondimento e confronto rivolti a chi è addentro al mondo dell'olio, fino ai webinar, strutturati per coinvolgere il grande pubblico, offrendo informazioni, curiosità, notizie e suggerimenti sul tema olio. Il 24 settembre alle ore 10.00, il convegno inaugurale, *"L'olivicoltura che verrà: sfide e scenari del prossimo futuro"*, al quale interverrà il presidente delle Città dell'Olio Michele Sonnessa, è occasione per fare il punto sul settore con rappresentanti istituzionali e presentare in anteprima l'iniziativa Ewoo Expo Roma, la fiera dedicata all'intera filiera del settore dell'olio extravergine di oliva, in calendario per il 2022. Seguirà *"'...olea, quae prima omnium arborum est' L'olivo e il suo olio, fra coltura e cultura"*, una tavola rotonda in cui i massimi esperti internazionali svelano tutti i segreti dell'olio, cardine del modello alimentare mediterraneo tra storia, cultura, tavola e medicina. Tra gli altri, coordinati dagli insigni studiosi della longevità in salute Giovanni Scapagnini e Eugenio Luigi Iorio, Apostolos Kyritsakakis, chairman della Sezione Greca dell'Osservatorio Internazionale dello Stress Ossidativo di Salonicco, Vincenzo Pizza, Neurologo dell'Ospedale di Vallo della Lucania, afferente al progetto CIAO sulla longevità nella popolazione del Cilento e rappresentanti della Camera di Commercio Italiana a Tokyo. Sempre nella prima giornata, è previsto un momento didattico dedicato agli studenti delle Scuole Medie Superiori e un webinar per spiegare al consumatore come riconoscere un Olio Extra Vergine di Oliva di qualità. La manifestazione prosegue, il 25 settembre, con l'appuntamento *"Strumenti e strategie per il futuro dell'olivicoltura italiana: Unaprol al servizio degli olivicoltori e dei frantoiani"*, un momento di



presentazioni ufficiali. Si illustrano ai partecipanti la Fondazione Evoo School Italia, uno strumento creato dalla Confederazione Nazionale Coldiretti e dal Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati con il supporto operativo di Fondazione Campagna Amica e di Unaprol, per far progredire il settore olivicolo attraverso un progetto culturale che coinvolga partner nazionali ed internazionali, dal mondo dell'imprenditoria a quello della ricerca e delle istituzioni, con lo scopo di formare e qualificare i professionisti del settore, sostenere la conoscenza dell'olio extravergine d'oliva e della olivicoltura, supportare lo sviluppo della filiera. Segue un focus sulla Rete Italiana Frantoi, una realtà che nasce per creare comunicazione e confronto tra le imprese, nell'ottica di un aggiornamento costante per risultati sempre migliori. Nell'occasione è proposto anche il tema della prevenzione anti Covid-19 nel settore e quello su come rafforzare la propria identità online per contrastare la contrazione del mercato dovuta al virus. Poi è il momento dell'oleoturismo, importante strumento di crescita per i produttori olivicoli ed i frantoi: con un convegno dedicato, si fa il punto assieme all'Associazione Nazionale Città dell'Olio e il direttore Antonio Balenzano, sul vasto campo del turismo dell'olio, tra opportunità e buone pratiche, a partire dalle novità introdotte dalla Legge di bilancio 2020 nel convegno online dal titolo: "La disciplina dell'oleoturismo: nuovi percorsi ed opportunità per i produttori olivicoli e i frantoiani" in programma alle ore 14.00. Nel corso del pomeriggio, in programma anche la tavola rotonda "Il settore agroindustriale ed enogastronomico alla ripartenza. Come fare?", uno degli appuntamenti del seminario Food & Wine & Co., organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma "Tor Vergata" e quest'anno alla sua nona edizione, con il titolo "Food, Wine & CO. Verso la Sostenibilità". Dopo gli otto successi precedenti, si è scelto di confermare anche il seminario 2020, che si inserisce, in versione completamente digitale, all'interno di EVOO TRENDS, nei giorni 25 e 26 settembre. *"Quest'anno il focus di Food Wine & Co.- afferma la professoressa Simonetta Pattuglia, ideatrice e curatrice dell'evento - è proprio su quali siano gli strumenti del marketing e della comunicazione adatti a far uscire i prodotti italiani dalla loro mera funzione materiale e farli diventare marche protette e rispettate in tutto il mondo, dense di valore e di valori e portatrici di una alta visione di vita".* Sempre venerdì, coordinati dalla Facoltà di Economia dell'Università degli Studi Roma Tor Vergata, due momenti di approfondimento dedicati a sostenibilità e PMI italiane e ai nuovi foodmakers. L'ultimo appuntamento della giornata è volto a spiegare ai consumatori perché è importante scegliere un olio EVO di qualità e come riuscire a farlo senza cadere in errore. Per concludere, l'ultimo webinar formativo dell'evento, la mattina del 26 settembre, è incentrato sull'importanza di conoscere bene il proprio consumatore per posizionarsi meglio sul mercato. Il coordinamento è della Facoltà di Economia dell'Università degli Studi Roma Tor Vergata e di UNAPROL.

Per registrarsi agli eventi clicca [qui](#)