

ARISTOIL PLUS - Sintesi degli interventi alla presentazione del progetto

Antonio Balenzano - Direttore Associazione Nazionale Città dell'Olio

“Fondamentale per il percorso di crescita dell'olio extra vergine avere un'opportunità come quella costituita dal Progetto Internazionale Aristoil Plus. Un progetto che punta al rafforzamento della competitività del settore dell'olio d'oliva del Mediterraneo attraverso lo sviluppo e l'applicazione di metodologie di produzione e controllo di qualità innovativi che portino alla produzione di un olio di oliva con maggiori proprietà nutraceutiche. Il futuro dell'extravergine parte proprio dalla consapevolezza che un prodotto ricco di polifenoli, e quindi più sano, ha un appeal maggiore del quale godranno tutti i soggetti della filiera, dal produttore al consumatore passando dal trade, la ristorazione, gli stakeholder del comparto”.

Emilia Arrabito - Direttore Svi.Med.Onlus

“Non è certo un caso se Food and Drug Administration ha inserito l'olio tra gli elementi farmaceutici. Questo dato, unito ad altri forniti da recenti sondaggi che testimoniano il fatto che l'83% dei consumatori ricerca attraverso il cibo maggior benessere, testimonia della bontà di un Progetto come Aristoil Plus. Che ha come obiettivo principale quello di fornire all'evo un endorsement salutistico e nutraceutico che possa costituire un valore aggiunto per uno standard produttivo sempre più elevato. Un percorso che segue due binari paralleli ed entrambi importanti: la sensibilizzazione e la formazione dei produttori da una parte, la promozione nei confronti dei consumatori dall'altra”.

Felice Assenza - Ispettore Generale Capo ICQRF - MIPAAF

“Sono numeri importanti quelli registrati dall'evo nazionale: Italia è il primo consumatore e il secondo produttore al mondo; ed è il primo importatore e il secondo esportatore. Una realtà di grandi proporzioni: 1 milione di ettari di ulivi, dove trovano dimora circa 180 milioni di piante e 4000 frantoi. L'Italia è il primo Paese per numero di Indicazione Geografiche. Il 12,2% della superficie olivetata italiana è Bio. Ne emerge un quadro di una produzione importante ma frammentata, soprattutto se rapportata a quella spagnola. Questo determina aspetti positivi come la biodiversità (con oltre 400 varietà riconosciute), il sistema delle DOP e tanto altro. Ma non vanno dimenticati gli aspetti negativi come la difficoltà a fare sistema e la mancanza di una visione univoca del comparto. Certo il problema più grande rimane quello della redditività: oggi circa 1000€ per ettaro che spesso scendono a circa 600. Fondamentale una strategia nazionale: modernizzazione aziende, promozione qualità, ricambio generazionale”.

Filippo Falugiani - Presidente Associazione Internazionale Ristoratori dell'Olio AIRO

“In Italia 330 mila attività ristorative e 190 mila attività di distribuzione food. Si tratta di una filiera che guarda al futuro ponendosi come primo obiettivo quello di una sempre maggiore qualità dei prodotti. Un discorso che vale nei consumi tra le mura domestiche ma che assume una rilevanza particolare quando si parla del cosiddetto outdoor. Siamo un popolo che mangia molto fuori casa, cercando prodotti buoni, salubri e di alta qualità. All'extravergine finora è mancato un preciso profilo identitario che deve partire dalla formazione presso i ristoranti e che non deve assolutamente perdere opportunità come questa costituita dal progetto Aristoil Plus. “

Nicola Dinoia - Direttore Generale di Unaprol e AD di Fondazione EvooSchool

“La qualità ha un costo. E questo vale per le produzioni nostrane come per quelle straniere. In tal senso i polifenoli costituiscono un valore aggiunto, un elemento in grado di fare la differenza. In tal senso risulta determinante l’apporto che il mondo della scienza sarà in grado di fornirci, sarà questo il quid plus sul quale impostare la comunicazione di un progetto come Aristoil Plus. Ma attenzione, gli oli ricchi di polifenoli bisogna saperli produrre e da qui nasce la necessità di un iter produttivo per i nostri produttori. Formazione e professionalità sono due dei pilastri sui quali costruire il futuro non solo nella produzione ma anche nell’accoglienza, nel marketing e in tutti i diversi aspetti che costituiscono il quadro di insieme. Ma mi permetto di aggiungere che i produttori vanno stimolati: gli sforzi che compiono per innalzare lo standard qualitativo devono essere premiati da una redditività maggiore rispetto a quella attuale”.

Giovanni Di Stasi - Presidente Onorario del BioMolise-Distretto Frentano

L’approccio health è certamente un elemento sul quale è opportuno investire. Sull’argomento cresce la consapevolezza del consumatore, con un’idea sempre più precisa di “salute” che tocca l’ambiente, l’uomo, gli animali. L’obiettivo comune, e mi riferisco non solo all’Italia ma anche agli altri Paesi, deve essere quello di aumentare costantemente le superfici coltivate bio. Questo è il futuro e l’olivicoltura giocherà un ruolo fondamentale in questo processo di crescita”.

Francesca Maciocia - Scabec Spa, Società Campana Beni Culturali

“Vale la pena ricordare che la Dieta Mediterranea è un bene Unesco, che va tutelato e divulgato. In tal senso il Progetto MD.net, che vede coinvolti ben 12 partner dell’area mediterranea, mira a potenziare i valori di questo concetto e a creare un soggetto di cooperazione internazionale in cui tutti gli elementi della dieta mediterranea convivano. Non dobbiamo promuovere soltanto un prodotto ma il territorio nella sua complessità: la tradizione, la cultura, persino i mestieri ed è quindi necessario intervenire nelle comunità locali per proseguire su questo percorso”.

Giuseppe Cianciolo e Gianna di Martino- Libero Consorzio Comunale di Ragusa

“Quella con Aristoil Plus è stata e continua a essere una bellissima esperienza. Abbiamo tenuto seminari su tutto il territorio regionale, registrando uno straordinario coinvolgimento non solo da parte degli addetti ai lavori ma soprattutto dei giovani degli istituti alberghieri. Una partecipazione che dimostra quanto la formazione venga sempre più percepita come un elemento di crescita e un’opportunità per un futuro professionalmente soddisfacente”.

Maria Teresa Pellegrino - Azienda Pellegrino 1890

“Alla base di ogni discorso ci dovrebbe essere una conoscenza della materia, in questo caso dell’extravergine. E a questo proposito io credo ci sia ancora un grande lavoro da fare. Motivo per cui ritengo che Aristoil sia un passo in avanti, offrendo informazioni precise ma, soprattutto, enormi possibilità di confronto, anche fuori dai confini nazionali. Il passo successivo deve però essere l’allargamento dei nostri orizzonti: parliamo troppo spesso tra noi, è indispensabile coinvolgere tutti i vari elementi della filiera”.