



## Grande successo per l'evento di capitalizzazione del progetto ARISTOIL PLUS

Oggi a Roma si è svolto l'importante evento di capitalizzazione del progetto ARISTOIL PLUS promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio e Svi.Med. ETS con il patrocinio del Comune di Roma. La giornata si è articolata in due momenti di approfondimento distinti nella prestigiosa Sala Protomoteca.

Dalle 9.00 alle 13.00 si terranno due workshop tecnici sui temi della produzione di olio extra-vergine di oliva salustico e delle opportunità di mercato per il settore olivicolo nel Mediterraneo;

Dalle 15.00 alle 18.00, si terrà la Conferenza di Capitalizzazione "ARISTOIL PLUS. Oltre il Biologico, oltre l'Extra-Vergine!" nell'ambito della quale sarà organizzata una cerimonia di premiazione dei membri del Cluster ARISTOIL PLUS. Durante la conferenza verrà illustrato il funzionamento dell'Aristometro e sarà presentato il collarino che sarà inserito nelle bottiglie di prodotto di Olio EVO Salustico.

Presenti i partner internazionali, i partner associati, i produttori membri del Cluster, attori e portatori di interesse interessati al progetto e alla produzione e commercializzazione di Olio EVO Salustico. Domani è prevista la 54esima assemblea nazionale delle Città dell'Olio nella Sala Giulio Cesare la Sala del Consiglio Comunale in Campidoglio.

Ecco l'intervento del Presidente Michele Sonnessa

Desidero ringraziare calorosamente tutti i presenti e in particolar modo il Comune di Roma entrato da qualche mese nella nostra Rete e il sindaco Roberto Gualtieri per l'ospitalità in due Sale molto prestigiose: la Sala Protomoteca e la Sala Giulio Cesare la Sala del Consiglio Comunale in Campidoglio. E ringrazio anche Riccardo Corbucci, Presidente Commissione Roma Capitale e la Regione Lazio e in particolare l'assessora Enrica Onorati con cui circa un anno fa abbiamo siglato un Protocollo d'Intesa che punta a diffondere la conoscenza dell'olio extravergine di oliva e promuovere progettualità a tema olio nelle scuole. Sento il dovere di ringraziare anche UNAPROL, qui rappresentato dal suo presidente, David Granieri, che ha svolto un ruolo di particolare importanza in qualità di partner associato di progetto insieme anche all'ICQRF (Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero dell'Agricoltura), qui rappresentato dalla Dott.ssa Stefania Carpino. Oggi si conclude il Progetto ARISTOIL PLUS e prima di tirare le fila di questo percorso, durato un anno, vorrei ringraziare Svi.Med per aver coinvolto la nostra Associazione in questo progetto. È un riconoscimento importante che ci riempie di orgoglio.

Il progetto ARISTOIL PLUS è un progetto di cooperazione europea co-finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale nell'ambito del programma Interreg MEDITERRANEO 2014-2020 e intende trasferire i risultati del progetto Aristoil che, oltre a creare un cluster di aziende nel settore dell'olio EVO per la promozione delle proprietà nutraceutiche dell'olio EVO, ha messo a punto degli strumenti per massimizzare il contenuto di polifenoli nell'olio ed in particolare un decalogo di buone pratiche per poter



produrre un olio extravergine d'oliva salutistico, massimizzando il contenuto di polifenoli presenti nel prodotto.

Insieme agli altri partner abbiamo lavorato per poter costruire una rete, composta da produttori e consumatori, che punti a promuovere e realizzare l'olio extravergine di qualità. Il percorso è appena iniziato, visto che abbiamo coinvolto 4 Regioni "campione" (Campania, Lazio, Molise e Toscana) ma l'idea è quella di poterlo portare avanti questa tematica che ci sta molto a cuore.

L'obiettivo è e sarà anche in futuro, con la continuazione di questo percorso da parte del network di portatori di interesse sviluppato, sostenere la formazione e lo scambio di know-how, tecnologie ed esperienze per promuovere e commercializzare l'olio evo nutraceutico. La strategia del progetto è articolata su più livelli, attraverso il rafforzamento delle competenze locali e nazionali per migliorare la qualità delle varie fasi di produzione e le proprietà nutraceutiche dell'olio evo (Health Claim Reg. UE 432/2012) e aumentare la competitività dei prodotti evo, in tutte le fasi della produzione e della distribuzione.

Salute e qualità dell'olio extra vergine di oliva, non possono essere tra loro "disconnessi"! Sono parte di uno stesso percorso culturale e sostanziale che trova la giustificazione nei numerosi studi scientifici che giornalmente ci parlano dei benefici nutraceutici dell'olio evo.

Fa bene alla salute e CURA (Food & Drug Administration) e per questo è IL PRODOTTO DEL FUTURO!

Ma non tutti gli oli sono uguali. Non tutti sono nutraceutici se non hanno particolari caratteristiche, in special modo legate ai polifenoli: gli oli 500mg/kg sono nutraceutici.

È inevitabile che dobbiamo lavorare sulla qualità e quindi sul processo di raccolta e di trasformazione.

E la Capitalizzazione del progetto si concentra proprio su come produrre la qualità! Le Dop e Igp (49) in Italia riguardano il 4% del mercato, ma se lavoriamo nell'aggiungere il CLAIM sulla salute e nutraceuticità del prodotto, forse riusciamo a convincere il consumatore nella scelta di consumo consapevole che fa bene alla SALUTE.

Formare ed informare i produttori ed i consumatori sulle proprietà nutraceutiche e salutistiche dell'olio extravergine di oliva di qualità è un'azione necessaria per poter dare valore e dignità al lavoro costante dei produttori che si impegnano a realizzare un prodotto di eccellenza. Siamo convinti che il loro operato sia fondamentale per tutelare il patrimonio olivicolo da trasmettere alle future generazioni. Tutelare il prodotto di qualità significa, infatti, non solo salvaguardare la salute di ognuno, ma anche il paesaggio, il territorio, l'ambiente... sono tematiche che la nostra Associazione sta portando avanti con grande impegno e siamo felici di aver trovato altri partner disposti ad impegnarsi per tracciare degli obiettivi futuri concreti.

Aristoil Plus vuole cogliere, attraverso i suoi studi e case history in 4 Paesi produttori del Mediterraneo, questa opportunità di comunicazione e di utilità sociale come una opportunità per tutto il settore olivicolo.

Prima di lasciare la parola agli altri interventi, colgo l'occasione per ringraziare anche gli altri partner associati del progetto, ovvero la Società Campana Beni Culturali (Scabec Spa), AIRO - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio e il Comune di Larino.

Infine, saluto e ringrazio i partner nazionali ed internazionali ARISTOIL PLUS oggi qui presenti da quattro Paesi (Grecia, Italia, Spagna e Montenegro) così come i produttori che li accompagnano, veri e propri testimonial nonché protagonisti delle attività e degli importanti risultati raggiunti attraverso il progetto.

Grazie!