

EXPO: presentata FLOW la bottiglia Unaprol, Symbola per “Solo olive italiane”. Progetto sostenuto dal Mipaaf

Milano - Anteprima mondiale per **Flow**, la bottiglia realizzata nell'ambito del progetto “**Solo Olive Italiane**”, che è stata presentata ad EXPO presso il padiglione del **Mipaaf**. Flow fa parte di un programma di sensibilizzazione ed informazione rivolto ai consumatori, in special modo quelli italiani, ed ha, tra l'altro, quello di collegare alla forma di una determinata bottiglia il contenuto di un prodotto extra vergine totalmente italiano perché prodotto esclusivamente con olive prodotte in Italia. Il progetto è stato realizzato da **Unaprol** e Fondazione Symbola, sostenuto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, e si avvale della collaborazione di alcuni partner: consorzio Comieco, Fantoi veneti Redoro, Guala Clousers e Verolia.

Le motivazioni che hanno spinto gli ispiratori del progetto a realizzare una bottiglia particolare per EXPO che riproponesse nel nome e nella forma il flusso dell'olio extra vergine di oliva, da qui il nome Flow, è scaturita dalla necessità di maggiore informazioni avanzata dai consumatori europei ed italiani verso olio extra vergine di oliva. Da un'indagine a campione commissionata da Unaprol-Consorzio olivicolo italiano sui comportamenti di acquisto dei consumatori europei (in Belgio, Danimarca e Olanda), è risultato che solo il 46% degli intervistati acquista consapevolmente olio extravergine di oliva prodotto in Europa. Il 43% acquista, invece, olio ma non conosce se abbia o meno origine europea, mentre l'11% del campione non usa oli di oliva prodotti nella UE. Solo il 39% del campione riconosce l'olio extra vergine di oliva attraverso la lettura delle etichette; altri si lasciano suggestionare dal colore (31%), dal sapore (20%), mentre un buon 10% ammette candidamente di non saper scegliere quale olio extra vergine acquistare.

In Italia, nell'ambito dello stesso progetto Solo Olive italiane, i dati di un indagine svolta tra il gennaio 2013 ed il marzo del 2014, che ha scandagliato il web ed esaminato 1,6 milioni di post su Blog - news - forum, twitter e facebook, ha fornito il profilo di un consumatore che necessita di maggiori informazioni sulle proprietà salutistiche del prodotto. Se il 43,2% del campione intervistato preferisce la bassa acidità, al 31% l'olio extra vergine non piace perché ritiene che non sia sano e che faccia ingrassare, mentre un altro 22% pensa che sia adulterato. “Ecco perché c'è la necessità di investire in informazione del consumatore”. Ha riferito il presidente di Unaprol **David Granieri**, che ha aggiunto, “il progetto Solo Olive Italiane con la sua bottiglia Flow rappresenta un percorso di crescita che coinvolge l'intera filiera dell'olio di oliva extra vergine di qualità italiano”. Flow viene presentata ad EXPO mentre in tutta Italia riaprono i frantoi. La campagna 2015/2016 secondo le prime stime del Mipaaf danno il seguente quadro: produzione a 350mila tonnellate, esportazioni a 360mila tonnellate, importazioni e consumi a 600.000 mila tonnellate circa.

Milano, 5 ottobre '15

L'OLIVICOLTURA ITALIANA CONTA

- 900.000 aziende agricole
- 1 milione di ettari coltivati ad olivicoltura
- 1,4 miliardi di € circa il valore alla pianta delle olive
- 3 miliardi di € il valore del fatturato generato pari al 3% del fatturato totale dell'industria agroalimentare
- dalla fase industriale della filiera
- L'Italia è il 2° produttore mondiale di olio di oliva in generale
- 673 confezionatori
- 2624 confezionatori con frantoio

- 3760 frantoi
- 350 tipi di cultivar diverse
- Italia è la banca mondiale della genetica olivicola
- Italia è prima in Europa con 43 DOP e IGP
- 50 milioni le giornate di assunzione di manodopera agricola
- 170 mila ettari coltivati a biologico, al 12%
- della SAU olivicola nazionale
- 3° produttore europeo di olive da tavola
- (88mila ton. pari al 3% della produzione nazionale di olive)