



## **COMUNICATO STAMPA**

Firenze, 17 giugno 2010

### **Prospettive di un mercato di eccellenza per l'olio d'oliva**

Si è svolta oggi all'Accademia dei Georgofili una tavola rotonda internazionale dedicata alla prospettiva di creare a livello mondiale un segmento di mercato per l'olio extravergine di eccellenza. Si sono incontrati esperti provenienti dalla California, dalla Grecia, dalla Spagna e dall'Italia. Poiché la categoria dell'extravergine non distingue tra mediocrità ed alta qualità, è nata 5 anni fa, in seno ai Georgofili, l'Associazione TreE (Etica, Eccellenza, Economia) che ha fissato parametri per distinguere gli oli migliori. Salvare la qualità dell'olio significa salvarne la cultura e per far questo è indispensabile comunicare agli utilizzatori ed ai consumatori l'importanza dei vari e molteplici stili sensoriali stimolati dall'olio. Così come il vino, ogni olio è adatto ad una tipologia di pietanza e quindi l'offerta dell'olio da parte dei ristoratori deve essere varia. Il Culinary Institute of America ha aperto lo scorso 24 aprile la prima oleoteca di eccellenza (con 8 diversi oli selezionati con i parametri TreE). Il risultato è stato la nascita di un circuito virtuoso di diffusione della cultura dell'olio tra produttori, chef e consumatori. Questo esperimento sarà presto esportato anche nel resto del mondo (Giappone, Europa). Il prossimo importante appuntamento per una siffatta valorizzazione dell'eccellenza dell'olio sarà il 20/22 settembre a Verona, con la 4° edizione della conferenza mondiale "Beyond Extravirgin".

(ufficio.stampa@georgofili.it)