PROGRAMMA

Ore 10.00 – Inizio dei lavori

Ore 10.15 - Prima parte:

"Dalla qualità all'eccellenza", criteri metodologici e definizione

Ore 11.00 - Chiarimenti e break

Ore 11.30 - Seconda Parte:

"Il caso degli oli di oliva" ipotesi e prospettive

Ore 12.15 – Dibattito

Ore 13.15 – Chiusura dei lavori

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
Logge Uffizi Corti
50122 FIRENZE
Tel. 055213360 / 055212114 - Fax 0552302754
e-mail: accademia@georgofili.it
www.georgofili.it

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

DALLA *QUALITÀ* ALLA *ECCELLENZA* DELL'OLIO DI OLIVA

14 febbraio 2008

Firenze
Logge Uffizi Corti

Il termine "eccellenza" viene usato sempre più spesso nella presentazione di prodotti e nel linguaggio fantasioso e approssimativo della pubblicità. Si è svolta recentemente a Milano una "fiera dell'eccellenza" e sono in cantiere eventi intesi a presentare l'eccellenza dei prodotti alimentari italiani.

Prima che il termine sia del tutto inflazionato e quindi svuotato di ogni concreto significato, dovremmo domandarci: qual è il significato del termine "eccellenza" riferito ad esempio ad un prodotto alimentare? Può essere definito in modo che ne sia possibile una verifica o dobbiamo rassegnarci ad un uso del tutto discrezionale, privo di significato e di valore? Come si pone l'eccellenza rispetto alla qualità oppure nel suo ambito? Che differenza c'è fra un prodotto buono e uno eccellente? Chi ha titolo a conferire questa attribuzione con autorità e credibilità?

Su questi e simili interrogativi si soffermerà la lettura dell'Accademico prof. Claudio Peri, cercando di fornire dell'eccellenza una definizione condivisibile. Si tratterà di una riflessione aperta piuttosto che di una lettura, un vero e proprio brain storming, *che si svolgerà in due parti: la prima, introduttiva, intesa a definire i fondamenti concettuali di metodo e di terminologia; la seconda dedicata alla applicazione di questi concetti al caso dell'olio di oliva.*

Questo Incontro è destinato a suscitare una vivace dialettica poiché ognuno ritiene in cuor suo di sapere cos'è l'eccellenza, almeno nel proprio settore di competenza. Ogni esperto di olio di oliva pensa di sapere che cos'è l'eccellenza dell'olio di oliva.

Qualche consolidato pre-giudizio verrà messo in discussione, ma l'obiettivo di dare una definizione dell'eccellenza val bene qualche polemica.

*Se si potesse arrivare a definire l'eccellenza in maniera semplice, comprensibile e verificabile, si aprirebbe una straordinaria prospettiva di riconoscimento e di competizione per gli oli di oliva di più alta gamma e finalmente "*Beyond Extra Virgin*".*

La partecipazione della S.V. sarà particolarmente gradita.