



COMUNICATO STAMPA

GIROLIO 2017

Il sistema Peranzana: le nuove sfide tra qualità, mercato e IGP Olio di Puglia

Nell'ambito della manifestazione nazionale Girolio 2017, promosso dall'Associazione Città dell'Olio, prevista a Torremaggiore dal 13 al 15 ottobre, il Consorzio Peranzana ha inteso proporre un incontro dove potersi confrontare sulle problematiche inerenti la filiera olivicola olearia del territorio a fronte dell'imminente campagna olivicola.

Come è noto, questa edizione è dedicata ai temi del Paesaggio e della Dieta Mediterranea, Patrimonio dell'Umanità Unesco, quali portatori di valori legati alla convivialità e ad uno stile di vita celebrato in tutto il mondo con l'obiettivo di narrare i paesaggi, i monumenti e i beni culturali attraverso un viaggio immaginario che lega il cibo ai luoghi d'origine dell'olio.

“Il Consorzio, spiega il presidente dr Severino Carlucci, è stato il promotore dell'evento Girolio, quale unica tappa pugliese nella cittadina Dauna. In tal senso, grazie al sistema “oliva - olio”, binomio sinergico per una varietà a duplice attitudine, si intende creare e affermare un “valore aggiunto” necessario ad accrescere l'immagine del territorio e la competitività delle sue imprese nei mercati internazionali.

Questo “percorso virtuoso” fa leva su un programma di qualificazione e valorizzazione della varietà che si intende condividere con il maggior numero di aziende confezionatrici e frantoi del territorio.

Il brand “Peranzana” - aggiunge ancora il Presidente - rappresenta ormai un riferimento per il territorio pugliese, come dimostra l'affermazione nei più interessanti mercati di nicchia, senza dimenticare l'oliva da tavola che registra un importante trend nelle vendite anche grazie alle sue particolari qualità merceologico - sensoriali.

L'olio evo Peranzana presenta peculiarità distintive grazie alla forte emanazione del suo territorio, storicamente vocato, a cui il Consorzio sta lavorando per rafforzare un'immagine e un'idea imprenditoriale vincente. Ad affermarlo il direttore, dr Nazzario D'Errico, il quale precisa che da anni si lavora per una “vision integrata” intesa come costruzione del valore di un elemento territoriale di eccellenza.

Oggi più che mai è necessario differenziare il prodotto per qualità comunicando i vantaggi che offre rispetto ai competitors; tale qualificazione non può che passare attraverso la certificazione di qualità, la tracciabilità e l'analisi sensoriale utile a convalidare la tipicità e la peculiarità dell'olio Peranzana considerate di fatto irriproducibili. Anche l'elevato contenuto in acido oleico e la presenza di sostanze fenoliche di rilievo, come l'idrossitirosolo e altri, conferiscono un elevato valore nutritivo, aspetto sempre più importante per una dieta moderna tesa alla tutela della salute del consumatore.

Il convegno, che si svolgerà nella sala del Castello Ducale, prevede l'intervento di tecnici ed esperti di Unaprol, Coldiretti e del Consorzio, medici e ricercatori dell'Università degli studi di Foggia e Roma che discuteranno di qualità dell'oliva e dell'olio ev Peranzana in relazione alla IGP Puglia, di aspetti salutistici e mercato.

Il programma prevede, oltre alle attività formative inerente gli assaggi degli oli, la premiazione dei vincitori del concorso "Olivio cerca moglie", destinato agli studenti della scuola Media St. Padre Pio, cimentati nella creazione di disegni artistici che rievocano il mondo dell'olivicoltura.

Ufficio Tecnico Consorzio Peranzana

