



PERANZANA'S TIME

MINICORSO OLIVE DA TAVOLA

Interventi

Severino Carlucci - Pres. Consorzio Peranzana

Senatrice Gisella Naturale - Comm. Agricoltura

Salvatore Moffa - Cons. Fed. Coldiretti Fg

Emilio Di Pumpo - Sindaco di Torremaggiore

Relatore

Nazzario D' Errico - coordinatore Panel Peranzana

Lunedì 17 giugno 2019 ore 10 – Torremaggiore (FG)

CAPOLINEA 60 - via Sacco e Vanzetti



Info: ufficio tecnico Consorzio Peranzana

tel/fax 0882383474

e mail: consorzio.peranzana@gmail.com - capolinea60@gmail.com

PERANZANA'S TIME

MINICORSO OLIVE DA TAVOLA

COMUNICATO STAMPA

Il Consorzio Peranzana, in occasione della Festa Patronale di Torremaggiore, ha organizzato una giornata dedicata all'oliva da tavola Peranzana che si terrà lunedì 17 giugno presso il locale Capolinea 60.

All'evento parteciperanno il Presidente del Consorzio Severino Carlucci, il sindaco Emilio Di Pumpo, il consigliere prov.le Coldiretti Salvatore Moffa e la Senatrice Gisella Naturale. La parte tecnica sarà curata dal direttore Nazario D'Errico.

- Con questo ulteriore evento divulgativo il Consorzio intende promuovere il consumo dell'oliva da tavola attraverso un programma di valorizzazione che coinvolga gli operatori del food (ristoranti, pizzerie, bar ecc.), tecnici e le aziende associate produttrici.

- Il brand "Peranzana", come è noto, rappresenta un riferimento per il territorio nazionale, come dimostrano i riconoscimenti ottenuti nelle più note fiere nazionali ed estere grazie anche alle peculiarità distintive dell'Olio e alla forte emanazione del suo territorio, storicamente vocato, a cui l'intera filiera lavora per rafforzare un'immagine e un'idea imprenditoriale vincente. Un "valore aggiunto" in fase di costruzione utile ad accrescere l'immagine del territorio e la competitività delle imprese nei mercati.

- L'oliva da tavola Peranzana rappresenta un alimento della Dieta Mediterranea ad elevato contenuto salutistico e nutrizionale il cui consumo quotidiano è in grado di apportare un significativo beneficio alla salute. Considerata un "alimento funzionale" (prebiotico) della nostra Dieta favorisce azioni benefiche, grazie all'elevato contenuto in fibre e in composti fenolici naturali. Un razionale e corretto modello alimentare, ampiamente suffragato da studi scientifici, è presupposto necessario fin dai primi anni di età, nel tutelare la salute e favorire la crescita di una cultura alimentare orientata al consumo di alimenti ad alto valore funzionale.

- Anche la "moderna ristorazione" è da considerarsi un canale/veicolo privilegiato per la diffusione e l'educazione alimentare, in quanto col suo bagaglio di professionalità ed esperienza, diventa figura chiave e "opinion leader" nei confronti dei propri interlocutori.

- Da alcuni anni il comparto delle olive da tavola Peranzana può considerarsi una nicchia di mercato con un trend in forte crescita ma speculazioni, norme e controlli insufficienti nonché un sistema sanzionatorio inefficace hanno reso l'oliva uno dei prodotti più coinvolti nell'universo delle frodi alimentari. Questa condizione penalizza in particolar modo le aziende piccole e oneste non in grado di supportare i costi di comunicazione alla pari delle grandi imprese multinazionali.

- E' ormai noto che l'affermazione commerciale delle olive Peranzana passa anche attraverso l'educazione salutistica e alimentare e la valorizzazione del patrimonio storico - culturale del modello alimentare pugliese. La salute pubblica e la sicurezza alimentare sono considerate ormai priorità assolute e, pertanto, si rende necessario favorire la diffusione della cultura del prodotto, genuino e portatore di valori, direttamente al consumatore, spesso, non consapevole.

- Per tali motivi il Consorzio intende attivare una campagna di promozione della Peranzana da tavola al fine di far prendere coscienza al consumatore di alcune errate abitudini alimentari dei nostri giorni. Da una recente indagine di mercato dell'ISMEA è emerso che il maggior consumo di olive nel settore food, in particolare presso bar, pizzerie e dettaglianti, riguarda prodotti industriali il più delle volte trattati con sostanze artificiali come additivi e coloranti (es. clorofilla o gluconato ferroso E579 utilizzato nelle famigerate olivette nere), pre-cancerogene e dannose per la salute.

- In un mercato globale in cui le tradizioni e le diverse culture trovano sempre meno spazio, le produzioni tipiche restano un'importante testimonianza del patrimonio culturale e rurale che tanto ha contribuito alla crescita del nostro territorio.

Torremaggiore, 10 / 06 / 2019

Ufficio Stampa Consorzio Peranzana