

CARTA OLIO EVO D'ABRUZZO, L'IDEA PER LANCIARE SAPORI DEL TERRITORIO NEI MERCATI INTERNAZIONALI

5 Aprile 2022



CHIETI - Scoprire le qualità abruzzesi attraverso l'Olio Evo, in un tour che parte dalla tavola e viaggia in tutto il mondo, portando sul piatto le eccellenze di un intero territorio.

E' con questo spirito che prende forma, in Camera di Commercio, il progetto per la valorizzazione dell'Olio Evo e DOP del territorio Chieti Pescara che porterà ad una nuova ed inebriante destinazione: la realizzazione di una «Carta dell'Olio Evo d'Abruzzo», da distribuire nei ristoranti e nelle strutture ricettive, per far comprendere l'unicità del prodotto ai suoi consumatori.

Grazie a questo progetto, i consumatori potranno trovare sulle tavole dei ristoranti aderenti, una carta in cui saranno riportati i tipi di olio utilizzato, il loro marchio e la loro descrizione.

“La Carta dell'Olio è un progetto sul quale fare squadra, che esprime pienamente la mission camerale, tutelando il mercato e facendoci promotori della qualità a 360 gradi, in quanto unico e vero fattore competitivo delle imprese” ha commentato in una nota il presidente della Camera di Commercio Chieti Pescara Gennaro Strever. “Approfitto di questa occasione per esprimere un mio desiderio e lanciare l'idea di un marchio unico per l'olio, l'olio d'Abruzzo, così come è stato ora riconosciuto per il vino, perché l'unione fa la forza e perché unendoci sotto un unico grande cappello possiamo competere davvero nei mercati internazionali che si stanno profilando”.

Soddisfatto il presidente del Movimento Turismo Olio e componente di giunta camerale Piercarmine Tilli: "La carta dell'olio evo d'Abruzzo è una grande opportunità per il comparto olivicolo abruzzese e quello ristorativo. Grazie alla sensibilità CCIAA Chieti Pescara, che ha accolto la nostra proposta progettuale, riusciremo a mettere in campo un'iniziativa che accrescerà la consapevolezza dei consumatori e appassionati di olio extravergine d'oliva e, allo stesso tempo, sarà occasione di incontro tra i ristoranti ed i produttori. Un nuovo e virtuoso strumento di promozione territoriale del nostro Abruzzo."

"Tre sono le parole che legano il comparto: tipicità, qualità, paesaggio olivicolo. La tipicità è il risultato del patrimonio di 24 cultivar autoctone e delle 3 DOP Aprutino - Pescarese, Colline Teatine e Pretruziano delle Colline Teramane. La qualità, invece, è oramai una costante grazie alla professionalità ed alla passione dei nostri produttori frantoiano e delle cooperative. La ricerca continua della qualità per i nostri produttori non è soltanto finalizzata ad una variazione del prezzo a fidelizzare il cliente per promuovere il nostro territorio in chiave turistica - gastronomica" sottolinea Silvano Ferri, presidente del Consorzio Dop aprutino pescarese.

Francesco Cinapri, Circle Studio: "Abbiamo sposato fin da subito il Progetto Olio promosso dalla Camera di Commercio, sentendo forte la volontà di dare il nostro contributo, in qualità di azienda abruzzese che opera nel settore della comunicazione del mondo del cibo, alla valorizzazione di un alimento così importante, che sta ogni giorno sulla nostra tavola. Abbiamo lanciato alla Dott.ssa Chersich l'idea di utilizzare "Farmer", un format di eventi dedicato ai produttori già messo in campo in passato con la Camera di Commercio, che si è trasformato per l'occasione in "Farmer Olio", e porterà sul palco discussioni interessanti sul mondo dell'olivicoltura abruzzese con personaggi di spicco del settore."