

UNASCO AL FANCY FOOD DI NEW YORK
JACOBS CENTER 9-12 LUGLIO 2007

OLIO DI OLIVA, UNASCO A NEW YORK PER PROMUOVERE IL "MADE IN ITALY"

L'obiettivo è quello di promuovere l'olio extravergine di oliva di qualità negli Stati Uniti e nel Canada. Il progetto promosso dalla **Unasco**, in concerto con l'Unione europea e l'Agea, è finalizzato a sviluppare e rafforzare le conoscenze sugli effetti benefici del consumo dell'olio extravergine di oliva nell'alimentazione quotidiana, anche attraverso la diffusione dei risultati scientifici dell'Università di Washington, facoltà di medicina.

A New York, al **Fancy Food Show**, una delle più importanti fiere del settore alimentare in Nord America, il presidente della Unasco, **Elia Fiorillo**, ha presentato alla stampa americana le varie attività che verranno svolte nel corso di un triennio. "L'integrazione tra diversi attori - ricercatori, tecnici, produttori, esperti di alimentazione ed operatori interessati al consumo dell'olio extravergine di oliva - sarà il punto di forza che consentirà alla campagna di raggiungere gli obiettivi prefissati".

Diverse iniziative sono state realizzate in questi giorni, sia a New York che a Boston. Tra le altre il 12 luglio, alla Cambridge School of Culinary Art, i professori Samuel Klein dell'Università di Washington e Luigi Fontana ricercatore dell'Istituto Superiore Sanità di Roma. Hanno tenuto interventi sul tema: "The chemical, organological and qualitative aspects of extra virgin olive oil".

Il Fancy Food conta ogni anno sulla presenza di migliaia di espositori internazionali. Si contano più di 400 aziende italiane, che rappresentano più di 30 tra regioni, consorzi di esportatori, e camere di commercio. L'assortimento di prodotti è molto vario, e offre una panoramica realistica del meglio dell'industria alimentare italiana, con una grande selezione di olio d'oliva, pasta, vini, dolci, pane e focacce, caffè, riso, salumi, formaggi.

L' UNASCO E I SUOI PRODUTTORI HANNO PARTECIPATO AL 53° "SUMMER FANCY FOOD NEW YORK 2007"

L'Unasco e i suoi produttori hanno partecipato al 53° "Summer Fancy Food New York 2007", la più importante manifestazione dell'agroalimentare nel mondo. 3 piani di esposizione aperta solo a produttori ed operatori del settore dove l'olio di oliva extravergine italiano ha avuto la sua vetrina. Incontri, degustazioni, interviste e seminari in cui l'Unasco ha ribadito, grazie al suo Presidente Elia Fiorillo, l'importanza quotidiana dell'olio extravergine d'oliva. Ci sono, infatti, crescenti evidenze scientifiche che supportano il ruolo di questo prodotto nella prevenzione della coronaropatia ischemica, delle dislipidemie, dell'infiammazione e di alcuni tipi di cancro.

Operatori, giornalisti esperti del settore hanno visitato lo stand dell'Unasco ed hanno potuto seguire le degustazioni guidate di oli di oliva extravergine provenienti da varie parti d'Italia.

L'incontro tenutosi poi l'11 luglio nel centralissimo e famosissimo Ristorante di Toni Mei a Central Park ha permesso al professor Samuel Klein, della Washington University School of Medicine, e alla giornalista, di origine italiana, Ornella Fado di "spiegare" agli ospiti americani presenti le qualità e le caratteristiche dell'olio di oliva extravergine italiano. Ornella Fado poi, per la sua trasmissione "Brindiamo" in onda sulla televisione americana, insieme allo chef Marcello Russodivito ha descritto la preparazione di due piatti con l'olio di oliva extravergine.

La missione negli Stati Uniti dell'Unasco si è conclusa a Boston con un seminario tenuto presso la "Cambridge school of culinary art", dove agli studenti, ma in

particolare ai docenti di cucina, sono state spiegate le tecniche per la degustazione e per l'individuazione delle qualità organolettiche e gustative dell'olio extravergine d'oliva. Il risultato di questa missione, la prima di un progetto di promozione che durerà sino al 2009, è stata un punto di partenza per una penetrazione commerciale del mercato americano dove l'olio extra-vergine d'oliva può ora essere considerato un cibo funzionale ad una dieta corretta e sana.