

8 Dicembre 2008

Informative, Educational and Promotional Campaign about the Chemical, Organological and Qualitative Aspects of Extra Virgin Olive Oil Institute of Culinary Arts, Vancouver, Canada

CAMPAGNA INFORMATIVA, UNASCO A VANCOUVER PER LA PROMOZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Nell'ambito della Campagna informativa, educativa e promozionale sugli aspetti chimici, organolettici e qualitativi dell'olio extravergine d'oliva - progetto finanziato dall'Unione europea e dall'Italia, il cui beneficiario è Unasco - è stato organizzato a Vancouver un seminario a cui hanno partecipato buyer, dietologi, medici, giornalisti oltre che i rappresentanti dell'Istituto Italiano di Cultura e della Camera di Commercio italiana a Vancouver. Oltre al seminario, sempre secondo quanto previsto dal progetto, sono stati realizzati degli incontri mirati che, nell'occasione della presenza della delegazione dell'Unasco a Vancouver, sono stati rivolti al mondo medico-scientifico della British Columbia. Il team dell'Unasco, composta dal Presidente Elia Fiorillo e dal Vice Presidente Carmelo Vazzana, era accompagnata dal responsabile della Universal Marketing e dall'assaggiatore Domenico Fazari. La delegazione è stata ricevuta dal Console Generale d'Italia a Vancouver Uberto Vanni d'Archirafi, nella sede del Consolato d'Italia al 510 West di Hosting street, nel corso del colloquio il Console si è congratulato con il presidente dell'Unasco, esprimendo la necessità di intensificare azioni a sostegno dei prodotti agroalimentari italiani nel nord america. Inoltre, presso la sede del Vancouver Institute of Culinary Art si è svolto il seminario sugli Aspetti chimici, organolettici e qualitativi dell'olio extravergine d'oliva. Al seminario ha partecipato attivamente il Console Generale d'Italia, il quale oltre a dare un indirizzo di benvenuto e di plauso per l'iniziativa, ha partecipato con estremo interesse alle degustazioni guidate degli olii dopo aver ascoltato le diverse relazioni . Particolare interesse ha registrato anche la relazione del Prof. Luigi Fontana Direttore del Dipartimento Nutrizione ed Invecchiamento dell'Istituto Superiore di Sanità e ricercatore presso la Washington University school of medicine. Interessante infine, sotto l'aspetto partecipativo e di coinvolgimento, è stata la degustazione guidata degli olii realizzata da Domenico Fazari, capo panel ed esperto assaggiatore di olii. Fazari, secondo un amichetta ormai consolidato, ha portato i partecipanti ad individuare aromi e sapori presenti in alcuni differenti oli extra vergini di oliva; esperienza che ha destato notevole interesse nei partecipanti che mai avevano pensato di poter vivere in prima persona una esperienza simile. Al seminario hanno partecipato inoltre giornalisti e buyer oltre ai rappresentanti della Camera di Commercio Italiana di Vancouver, dell'Istituto italiano di Cultura e dei comites. Da tutte le posizioni espresse è stata sottolineata la bontà dell'iniziativa e l'invito ad intensificare l'attività di informazione che sicuramente contribuisce allo sviluppo del consumo dell'olio extra vergine di oliva di qualità.