

## UNASCO: FIORILLO E VAZZANA AL 57° FANCY FOOD DI WASHINGTON PER PROMUOVERE L'OLIO DI OLIVA ITALIANO, IL DOP E L'IGP

7478 - 12:07:11/17:00 - washington, (agra press) - al summer fancy food di washington l'obiettivo è quello di promuovere l'olio extravergine di oliva di qualità negli Stati Uniti, che importano dall'Italia prodotti alimentari per 2,8 miliardi di dollari l'anno, di cui 1,25 miliardi di dollari in vino e il resto nei prodotti della tradizione, quali pasta, olio, prodotti trasformati e formaggi. quest'anno, il progetto promosso dalla Unasco, di concerto con il ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è finalizzato a sviluppare e rafforzare le conoscenze sugli effetti benefici del consumo dell'olio extravergine di oliva nell'alimentazione quotidiana. a Washington, al 57° summer fancy food, una delle più importanti fiere del settore alimentare in Nord America, il presidente della Unasco, Elia Fiorillo – che ha accompagnato una delegazione di esperti e produttori di DOP tracciato, insieme al vice presidente Carmelo Vazzana - ha presentato alla stampa americana le varie attività che verranno svolte per la promozione della produzione olivicola italiana, con particolare riferimento ai sistemi di produzione DOP e IGP. "l'integrazione tra diversi attori, come 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". il fancy food propone ogni anno la 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. 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 già visitato negli anni passati lo stand dell'Unasco ed hanno potuto seguire le degustazioni guidate di oli di oliva extravergine provenienti da varie parti d'Italia. "per proteggere la tipicità – ha detto il presidente della Unasco, Elia Fiorillo – di alcuni prodotti alimentari, l'unione europea ha varato una precisa normativa stabilendo due livelli di riconoscimento: DOP e IGP. il marchio DOP viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. il marchio IGP, invece, viene attribuito a quegli alimenti per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipendono dall'origine geografica e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata".

### NOTIZIARIO TRASMESSO ALLE 19:30

È vietata la riproduzione totale o parziale e la distribuzione con qualsiasi mezzo delle notizie di AGRAPRESS, salvo espliciti e specifici accordi in materia con citazione della fonte.

I TESTI CITATI SONO DISPONIBILI CON RIFERIMENTO AL NUMERO DI NOTIZIA

Tel 0668806721 - fax 0668807954 - email [agrapress@mclink.it](mailto:agrapress@mclink.it)