



IL PROGETTO ECCEOLIO

Il progetto EcceOlio promosso da Unaprol e France Olive e finanziato dall'UE punta a sensibilizzare il mercato e il consumatore sulle qualità uniche dell'olio extravergine d'oliva europeo certificato DOP, IGP e BIO: sono caratteristiche esclusive, così rare in altri prodotti!

Il programma è operativo fino a dicembre 2021 e copre tre diversi paesi target: Italia, Francia e Germania.

Il problema delle contraffazioni o la complessa lettura dell'etichetta, sono solo alcuni dei fattori che a volte rendono difficile riconoscere le qualità distintive dei prodotti nel mercato globale. Per far fronte a queste problematiche, è oggi necessario incrementare la consapevolezza dei consumatori, per indurre processi decisionali di acquisto e consumo informati e responsabili.

Gli oli extravergini di oliva europei certificati si distinguono per la straordinaria varietà di sapori, l'eccellenza nutrizionale scientificamente provata e il contributo che possono dare ad un'alimentazione moderna ed equilibrata. La tracciabilità è un requisito essenziale per garantire la qualità degli oli extravergini di oliva europei, che raggiunge l'eccellenza sia nella DOP/IGP che negli oli di oliva BIO: si tratta di un club esclusivo che annovera i migliori prodotti del settore. Un'eccellenza supportata da specifiche normative comunitarie, con controlli rigorosi che, dal campo alla tavola, garantiscono che i consumatori acquistino sempre e solo prodotti sicuri e genuini.

E come non considerare adeguatamente i benefici nutrizionali associati a questi prodotti, naturali al 100%! Autorevoli studi scientifici internazionali confermano i benefici del consumo di olio extravergine di oliva di qualità, particolarmente utile nella regolazione dei lipidi nel sangue e per le proprietà antiossidanti.

Infine, l'olio extravergine di oliva europeo certificato è un alimento estremamente versatile, ampiamente utilizzabile non solo nella Dieta Mediterranea e nei piatti tradizionali, ma anche raccomandato nella cucina creativa e innovativa e per modelli nutrizionali avanzati, che ne fanno uno dei fiori all'occhiello dell'eccellenza agricola europea.

Per promuovere efficacemente questo patrimonio dobbiamo tenere conto di tutti i fattori che determinano un impatto unico della filiera sul paesaggio ambientale, culturale e socio-economico europeo, svolgendo un ruolo decisivo per il futuro di interi territori e comunità.

La chiave per una nuova consapevolezza: "looking for the Perfect Food"

Il tema fondante del progetto non rappresenta solo un messaggio creativo: nella strategia di comunicazione è il costante richiamo che invita l'utente, in base al personale profilo e livello di conoscenza/specializzazione, ad un dialogo personale e a una diretta partecipazione ai temi dell'olio di oliva europeo di alta qualità. Si punta a tracciare un percorso di conoscenza multidisciplinare, che porti alla luce tutti i punti di forza dell'alta qualità europea certificata. Il mood "looking for the Perfect Food" innesca così una partecipazione bottom-up che promuove una spinta positiva generata direttamente dal contributo di tutti coloro, semplici consumatori o specialisti, sono coinvolti a cercare ("looking for....") e toccare con mano la qualità europea. Allo stesso tempo, si punta a determinare un impulso "call to action", volto cioè ad aumentare la partecipazione del target ai temi e alle azioni promosse. Una partecipazione che rappresenta un ottimo punto di forza sia per migliorare la conoscenza dei valori distintivi delle produzioni europee di qualità, sia per estendere la loro accettazione entro nuove aree del mercato potenziale.



Questo passaggio si esprime comunicando il valore aggiunto messo a disposizione del mercato dall'olio certificato europeo tramite:

- a) l'appeal sensoriale-edonistico (innumerevoli varietà di gusto, ricchezza e profondità di sapori, piacere del palato);
- b) la versatilità, sia nella cucina tradizionale che nelle moderne tendenze emergenti della cucina creativa,

uniti ad attributi più "razionali" di consapevolezza e relazione, tra cui:

- c) la biodiversità (a partire dalle innumerevoli cultivar olivarie europee);
- d) il know-how produttivo e le caratteristiche della filiera, che promuove l'integrazione di conoscenze millenarie con le tecnologie più avanzate nel pieno rispetto dell'ambiente, per garantire gli elevati standard qualitativi;
- e) i controlli, la tracciabilità, l'autenticità e la garanzia di qualità offerti al mercato e al consumatore;
- f) il valore "naturale" diretto e indiretto, con l'esplicito collegamento al tema "BIO" coerente con il trend della crescente sensibilità dell'opinione pubblica sulla sostenibilità, sulla tutela ambientale e sulla conservazione del paesaggio;
- g) le caratteristiche nutrizionali, con i polifenoli antiossidanti e la perfetta integrazione in un corretto ed equilibrato regime alimentare;
- h) il valore culturale, come patrimonio storico collettivo consolidato e peculiare di intere comunità europee, e in particolare del bacino del Mediterraneo.

Per trasmettere al mercato questi valori distintivi è necessario toccare tutti questi sensori coinvolgendo l'utente, attraverso informazioni sempre puntuali e verificabili, nella scoperta dei molteplici e diversificati "perché" che sono alla base della superiore qualità e dell'unicità delle eccellenze olearie certificate dell'Unione.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



FRANCE
Olive



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA.

