

VIDEOINFO

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*

DIC 9, 2024  Video

Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://askanews.it/2024/12/09/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>

# dailymotion

DAILYMOTION

Cerca



Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

ON Quotidiano Nazionale • Segui Like Segnalibro Condividi ...

Link: <https://www.dailymotion.com/video/x9ahxjc>

# Il Sole **24 ORE**



Italia

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

09 dicembre 2024



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa

reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://stream24.ilsole24ore.com/video/italia/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-e-unaprol/AGvInGfB>

# Il Messaggero

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link:

[https://www.ilmessaggero.it/video/askanews/olio\\_evo\\_progetto\\_da\\_universita\\_mediterranea\\_e\\_unaprol-8529015.html](https://www.ilmessaggero.it/video/askanews/olio_evo_progetto_da_universita_mediterranea_e_unaprol-8529015.html)



The image shows a screenshot of the LEGGO website. At the top, there is a red navigation bar with the LEGGO logo on the left and a menu of categories: GOSSIP, ITALIA, LOTTO, SPETTACOLI, ESTERI, POLITICA, and ALTRE SEZIONI. On the right side of the bar are icons for notifications, user profile, and search. Below the navigation bar is the LEGGO TV logo. Underneath, a horizontal menu lists various sections: PRIMO PIANO, LEGGO TV, SPORT, SOCIETÀ, SPETTACOLI, TECNOLOGIA, MODA, VIAGGI, MOTORI, SALUTE, IN VISTA, and ADNKRONOS. The main content area features a large grey placeholder box with the text 'adv' in the center. Below this placeholder, the headline reads: **Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol**.



Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link:

[https://www.leggo.it/video/askanews/olio\\_evo\\_progetto\\_da\\_universita\\_mediterranea\\_e\\_una\\_prol-8529015.html](https://www.leggo.it/video/askanews/olio_evo_progetto_da_universita_mediterranea_e_una_prol-8529015.html)

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link:

[https://www.ilgazzettino.it/video/askanews/olio\\_evo\\_progetto\\_da\\_universita\\_mediterranea\\_e\\_unaprol-8529015.html](https://www.ilgazzettino.it/video/askanews/olio_evo_progetto_da_universita_mediterranea_e_unaprol-8529015.html)

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link:

[https://www.ilmattino.it/video/askanews/olio\\_evo\\_progetto\\_da\\_universita\\_mediterranea\\_e\\_unaprol-8529015.html?refresh\\_ce](https://www.ilmattino.it/video/askanews/olio_evo_progetto_da_universita_mediterranea_e_unaprol-8529015.html?refresh_ce)



Video news

# Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

Di **Gazzetta Jonica** 9 Dicembre 2024



Roma, 9 dic. – L'Italia uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://www.gazzettajonica.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>

# VIDEO

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoprol Calabria.



Link: <https://www.quotidiano.net/video/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol-p72tfps5>



Mi piace Condividi Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

pubblicato il 9 dicembre 2024 alle ore 15:48

Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il

Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://youmedia.fanpage.it/video/Z1cDROSwLx3RMCZ5>

# IL TEMPO



Condividi:

HOME / TV NEWS

HOME / TV NEWS

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

09 dicembre 2024

**R**oma, 9 dic.- L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

**L'**Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

**S**ono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

**L'**olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

**N**e parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://www.iltempo.it/tv-news/2024/12/09/video/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol-41094472/>

**LIBERO.**  
NATO DIGITALE



## **Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol**

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://www.libero.it/tv/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol\\_bc6365760596112](https://www.libero.it/tv/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol_bc6365760596112)






## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



Link: [https://motori.leggo.it/video/olio\\_evo\\_progetto\\_da\\_universita\\_mediterranea\\_e\\_unaprol-8529015.html](https://motori.leggo.it/video/olio_evo_progetto_da_universita_mediterranea_e_unaprol-8529015.html)



**TD** askanews 09 dicembre 2024 00:00   

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

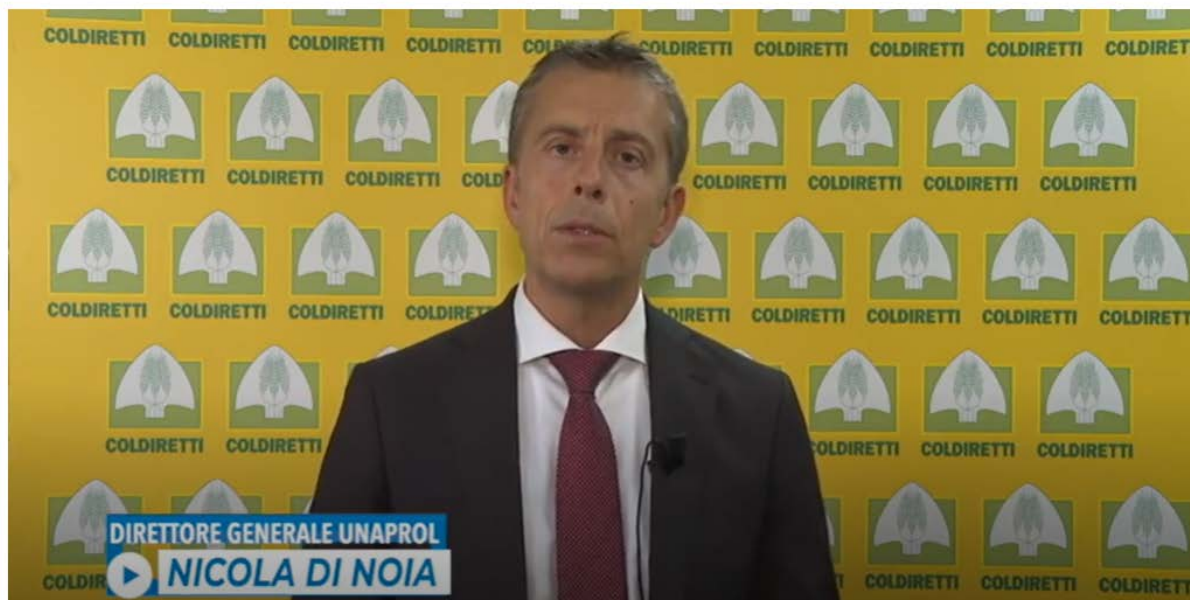
L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://www.today.it/video/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol-911i3.askanews.html>



## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



Link:

[https://motori.ilmessaggero.it/video/olio\\_evo\\_progetto\\_da\\_universita\\_mediterranea\\_e\\_unaprol-8529015.html](https://motori.ilmessaggero.it/video/olio_evo_progetto_da_universita_mediterranea_e_unaprol-8529015.html)

### Cronaca

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *AskaneWS* 09-12-2024 - 15:47



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://notizie.tiscali.it/cronaca/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/>

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



di *AskaneWS*

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia...

*Leggi la news completa*

9 dicembre 2024

Link: <https://tv.tiscali.it/cronaca/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/675709b2bce1624a51238d12/>

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

Lunedì, 9 dicembre 2024



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie

contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://www.affaritaliani.it/coffee/video/cronache/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-unaprol.html>



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://www.notizie.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/#google\\_vignette](https://www.notizie.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/#google_vignette)

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di

alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://www.identitystyle.it/2024/12/09/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>

# daily motion



## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



Askanews

Follow

12/9/2024

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://www.dailymotion.com/video/x9ahxha>



Roma, 9 dic. – L'Italia uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoprol Calabria.

Link: <https://ildomaniditalia.eu/olio-evo-progetto-da-universit-mediterranea-e-unaprol/>

# IL GIORNALE D'ITALIA

*Il Quotidiano Indipendente*

» Giornale d'italia » Video » Cronaca

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata

09 Dicembre 2024



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità.

Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa.

L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://www.ilgiornaleditalia.it/video/cronaca/667623/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol.html>



## ***Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol***

video news › Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è

sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://www.gazzettamatin.com/2024/12/09/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>

# *Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol*

video news > Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi

che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://gazzettadigenova.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>

## ***Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol***

video news › Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

09/12/2024

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito

a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://venezia24.com/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>



## ***Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol***

Video News > Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative,

produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link:

<https://magazine-italia.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>



## *Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol*

video news > Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

09/12/2024

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli,

soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile,

competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://cittadi.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>



## ***Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol***

Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera

Link: <https://www.radionapolicentro.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>



## *Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol*

09/12/2024

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*



---

Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di

antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://notiziarioflegreo.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>



## ***Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol***

Dicembre 9, 2024

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la

produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://cronachedellacalabria.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>



ILCORRIERE DI BOLOGNA



## ***Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol***

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la

produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://ilcorrieredibologna.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>

Valle D'Aosta

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

*di Askanews* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://notizie.tiscali.it/regioni/valle-aosta/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/>

## Piemonte

# Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *Askanews* 09-12-2024 - 15:47



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://notizie.tiscali.it/regioni/piemonte/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/>

## Lombardia

# Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *Askanews* 09-12-2024 - 15:47



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://notizie.tiscali.it/regioni/lombardia/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/>

Trentino Alto Adige

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *Askaneews* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://notizie.tiscali.it/regioni/trentino-alto-adige/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/>

## // NEWS

Friuli Venezia Giulia

**Olio EVO, progetto da Università  
Mediterranea e Unaprol**di *AskaneWS* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://notizie.tiscali.it/regioni/friuli-venezia-giulia/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/>

Veneto

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

*di AskaneWS* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://notizie.tiscali.it/regioni/veneto/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/>

Liguria

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

*di Askaneews* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/liguria/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/liguria/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

Toscana

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *AskaneWS* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/toscana/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/toscana/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

Emilia Romagna

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

*di Askanews* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://notizie.tiscali.it/regioni/emilia-romagna/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/>



## // NEWS

### Umbria

# Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *AskaneWS* 09-12-2024 - 15:47



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/umbria/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/umbria/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

Lazio

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *Askaneews* 09-12-2024 - 15:47



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/lazio/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/lazio/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

## // NEWS

Marche

**Olio EVO, progetto da Università  
Mediterranea e Unaprol**di *AskaneWS* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/marche/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/marche/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

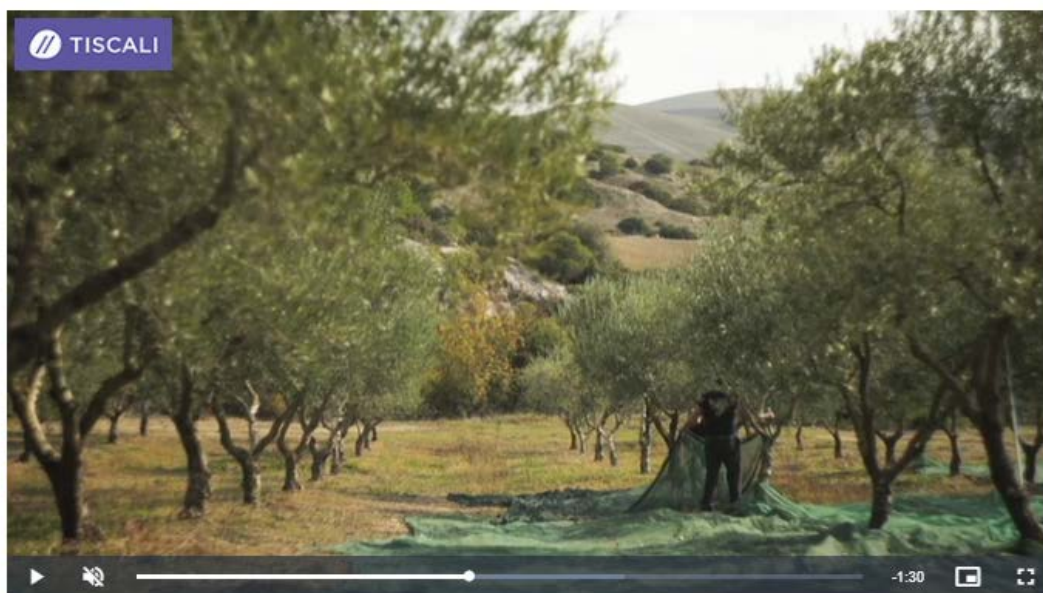


## // NEWS

Abruzzo

# Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *Askaneews* 09-12-2024 - 15:47



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/abruzzo/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/abruzzo/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

Molise

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

*di Askanews* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/molise/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/molise/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

Puglia

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

*di Askanews* 09-12-2024 - 15:47

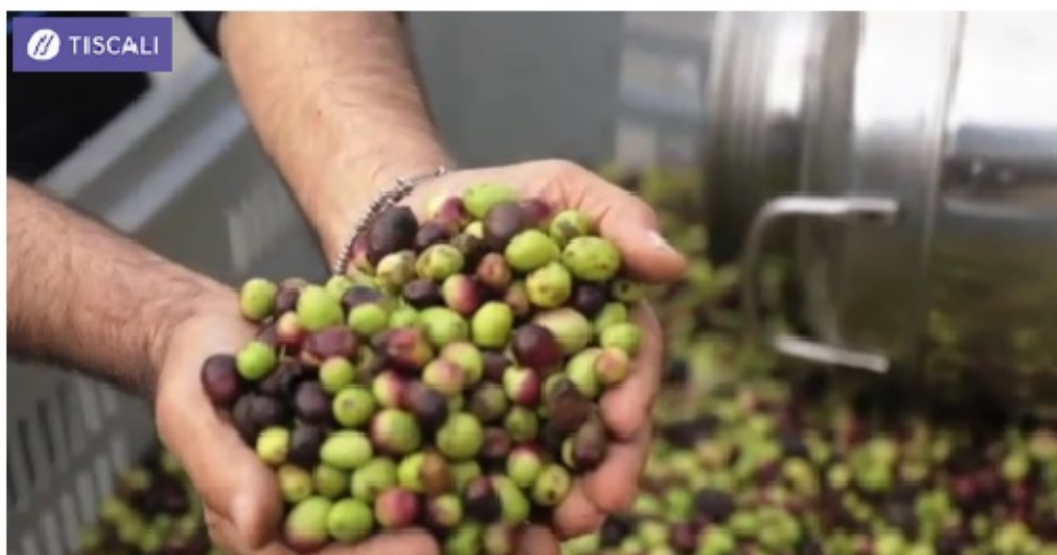
Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/puglia/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/puglia/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

## // NEWS

Campania

**Olio EVO, progetto da Università  
Mediterranea e Unaprol***di Askanews* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/campania/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/campania/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

## // NEWS

Basilicata

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *AskaneWS* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/basilicata/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/basilicata/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

Calabria

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *Askaneews* 09-12-2024 - 15:47



Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/calabria/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/calabria/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)

Sicilia

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *AskaneWS* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/sicilia/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/sicilia/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)



## ***Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol***

video news › Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

09/12/2024

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://ilgiornaleditorino.it/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>

# CRONACHE DI *Abruzzo e Molise*



## *Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol*

Video News > Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

9 Dicembre 2024

*Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata*



Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://cronachediabruzzoemolise.it/2024/12/09/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol/>



4

Mi piace Condividi Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

pubblicato il 9 dicembre 2024 alle ore 15:48

Per filiera sostenibile in Calabria e Basilicata Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di

coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

^

Link:

<https://youmedia.fanpage.it/video/Z1cDROSwLx3RMCZ5>

Sardegna

## Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di *AskaneWS* 09-12-2024 - 15:47

Roma, 9 dic. - L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone.

Gli olii italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: [https://notizie.tiscali.it/regioni/sardegna/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google\\_vignette](https://notizie.tiscali.it/regioni/sardegna/articoli/olio-evo-progetto-universita-mediterranea-unaprol/#google_vignette)



# Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

| 9 DICEMBRE 2024 15:46 | 0 commenti

Video AskaneWS



**1 minuto per la lettura**

Roma, 9 dic. – L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli, soprattutto grazie alla varietà di cultivar e alla tradizione che lega molte regioni italiane alla coltivazione dell'olivo. Nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. L'Italia è uno dei maggiori esportatori di olio EVO al mondo, con la maggior parte delle esportazioni dirette verso Stati Uniti, Germania, Francia e Giappone. Gli oli italiani sono spesso percepiti come prodotti di alta qualità, soprattutto quelli con certificazioni biologiche e di origine geografica. Questa reputazione ha contribuito a valorizzare l'olio italiano anche in mercati competitivi, come quello nordamericano e asiatico, dove il made in Italy è sinonimo di qualità. Sono diversi i progetti europei che mirano a valorizzare l'Olio Evo come il progetto che il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL stanno sviluppando: il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata" per modernizzare e valorizzare il settore olivicolo. L'iniziativa si concentra su biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, promuovendo anche il riutilizzo dei sottoprodotti. Il progetto prevede ricerca, divulgazione e una piattaforma web, puntando a una filiera sostenibile, competitiva e innovativa. L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare. Ne parlano David Granieri, presidente Unaprol, Nicola Di Noia, DG Unaprol e Giuditta Blandini, Coop Agricola Assoproli Calabria.

Link: <https://www.quotidianodelsud.it/quotidiano/olio-evo-progetto-da-universita-mediterranea-e-unaprol>



### Unaprol e l'Università di Reggio Calabria lanciano progetto per valorizzare l'olio Evo di Calabria e Basilicata

*L'Italia è uno dei maggiori paesi esportatori al mondo di olio extravergine d'oliva, il nostro oro verde è acquistato soprattutto da Stati Uniti, Francia, Germania e Giappone. Le sfide affrontate nell'ultimo anno vanno dalla siccità all'aumento del costo delle materie prime e della manodopera.*



Tra i progetti che puntano alla valorizzazione dell'olio EVO Made in Italy vi è la collaborazione tra il Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL che hanno creato il progetto Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata"

Biodiversità, nuovi modelli di coltivazione, strategie contro il cambiamento climatico e qualità dell'olio, sono i pilastri del progetto che promuove anche il riutilizzo dei sottoprodotti.

Link:

<https://teleambiente.tv/unaprol-e-luniversita-di-reggio-calabria-lanciano-progetto-per-valorizzare-lolio-evo-di-calabria-e-basilicata/>



News - Segreti in tavola

Filiera Sostenibile dell'Olio Evo: Un Progetto per Valorizzare la Calabria e la Basilicata

## Segreti in tavola

08.01.2025

✉ Posta

📄 Condividi

Filiera Sostenibile dell'Olio Evo: Un Progetto per Valorizzare la Calabri...



Nicola di Noia, direttore di UNAPROL, ci parla di un'iniziativa rivoluzionaria per il settore olivicolo calabrese e lucano. Il progetto "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva", promosso dal Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria e UNAPROL, mira a modernizzare e valorizzare la produzione di olio extravergine d'oliva, puntando sulla biodiversità, su nuove tecniche di coltivazione sostenibili e sulla lotta al cambiamento climatico. Inoltre, il progetto si concentra sulla valorizzazione dei sottoprodotti dell'oliva, promuovendo un'economia circolare.

Link:

<https://www.dimensionesuonosoft.it/news/filiera-sostenibile-delloio-evo-un-progetto-per-valorizzare-la-calabria-e-la-basilicata/>

NUTRIZIONE | 10 Gennaio 2025

## Olio extravergine di oliva: “Protegge il sistema cardiovascolare, rafforza le ossa e migliora le funzioni cognitive e digestive”

Farnetti, specialista in Medicina Interna: “È da usare più volte giorno, e non certo con il ‘contagocce’, per assumere una sinergia di sostanze antiossidanti, ipoglicemizzanti, antibiotiche, anticancro e antinfiammatorie”

*di Isabella Faggiano*



L'olio extravergine di oliva, oltre ad essere utilizzato per arricchire i piatti e gli alimenti, rappresenta un elemento fondamentale per il benessere del nostro corpo. Le sue caratteristiche nutrizionali, epigenetiche e funzionali lo rendono un “alimento-medicamento” in grado di regolare e ottimizzare il funzionamento dell'organismo. L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di olio extravergine d'oliva (EVO) e rappresenta un'eccellenza per la qualità dei suoi oli. Tuttavia, nel 2023-2024, la produzione di olio EVO in Italia ha dovuto affrontare sfide significative, come la siccità e l'aumento dei costi energetici e di manodopera, che hanno influito sia sui volumi produttivi che sui prezzi. Per fortuna, diversi progetti europei mirano a valorizzare l'Olio Evo e la sua produzione 'biologica', come “Filiera sostenibile dell'olio d'oliva – Calabria e Basilicata”, promosso dal Dipartimento di Agraria dell'Università mediterranea di Reggio Calabria e il Consorzio Olivicolo Italiano 'Unaprol'. La Dott.ssa **Sara Farnetti**, specialista in Medicina Interna, in un'intervista a *Sanità Informazione*, descrive in modo chiaro ed esaustivo i benefici dell'olio EVO – ancor più se biologico – che spaziano dalla protezione del sistema cardiovascolare al rafforzamento delle ossa, fino al miglioramento delle funzioni cognitive e digestive.

## **Dottoressa, in che modo l'olio extravergine di oliva migliora la salute e il funzionamento del nostro organismo?**

“L'olio extravergine di oliva è un alimento funzionale sia in cottura che a crudo, un 'alimento-medicamento', perché da esso traggono beneficio tutti i nostri organi e le loro funzioni, ed influisce sui nostri geni in virtù della propria funzione epigenetica. Dunque, molti sono i vantaggi apportati da un regolare consumo di olio. In primis, cura la gastrite: l'olio extravergine d'oliva contiene **l'oleocantale**, una sostanza dal sapore piccante, inconfondibile e propria di un olio di grande qualità e solo di oliva, con efficace azione antinfiammatoria per le mucose della bocca, dell'esofago e dello stomaco. Inoltre, protegge il cuore, in quanto fa aumentare il colesterolo HDL, il cosiddetto colesterolo buono, mentre riduce il colesterolo LDL, quello cattivo. Infatti, i fitosteroli che contiene, in particolare, il B-sitosterolo, riducono l'assorbimento del colesterolo, mentre gli alcoli terpenici ne migliorano l'escrezione. L'oleuropeina è vaso dilatante e quindi regolarizza la pressione arteriosa e il battito cardiaco. Ancora, l'olio EVO rafforza le ossa, poiché consente un migliore assorbimento del calcio e del magnesio grazie all'aumento di biodisponibilità delle vitamine D e K2 degli alimenti conditi con olio extravergine. Questo significa che rafforza la salute delle nostre ossa, dei legamenti, previene i crampi, le distorsioni, l'affaticamento ed è un ottimo alleato per la prevenzione dell'osteoporosi. Tiene in forma il cervello: i polifenoli contenuti nell'olio extra vergine favoriscono la liberazione di neurotropine, che migliorano la sopravvivenza e la crescita neuronale anche nelle persone adulte. Conseguentemente, fa bene alla nostra memoria e i nostri processi cognitivi. Inoltre, migliora la digestione e risveglia l'intestino pigro: le sostanze aromatiche contenute nell'olio extravergine di oliva favoriscono la secrezione di pepsina e di enzimi pancreatici, di fondamentale importanza nel processo digestivo. Non solo, l'olio extravergine di oliva impiegato in cottura o utilizzato a crudo regolarizza le funzioni intestinali sia nella stipsi atonica che in quella spastica. Ha una azione lubrificante e lenitiva sulle mucose, utile nella patologia emorroidaria e nella sindrome del colon irritabile”.

## **Ci sono, secondo lei, aspetti su cui fare chiarezza?**

“Direi di sì. Al contrario di ciò che spesso si crede, l'olio EVO mantiene in forma: condire gli alimenti con l'olio rende più gustosi i piatti senza bisogno di ricorrere a condimenti elaborati e dannosi, la dieta diventa un piacere e il pasto sazia di più. Inoltre appaga e consente di ridurre le dosi del carboidrato. Aggiunto alle pietanze, **l'olio riduce la velocità di assorbimento dei carboidrati**, come anche in cottura forma dove forma amidi resistenti non assorbibili. Quindi riduce indice insulinico dei pasti con effetto antinfiammatorio. Inoltre, è un alimento fondamentale ad ogni età, compresa quella più tenera del divezzamento: in questa fase, grazie ai suoi antiossidanti e acidi grassi salutari, l'olio rende possibile l'assorbimento delle vitamine contenute nel pasto. L'olio e i suoi diversi sapori e profumi sono stimoli precisi e molteplici che vanno ad arricchire le esperienze sensoriali dei bimbi. Un alimento che sostiene una “salute circolare”, perché nutre e gratifica, cura e ripristina lo state di salute in modo sostenibile, naturale e umano”.

## **Quanto olio EVO andrebbe consumato ogni giorno?**

“È **da usare più volte giorno**, e non certo con il 'contagocce', per assumere una sinergia di sostanze antiossidanti, ipoglicemizzanti, antibiotiche, anticancro e antinfiammatorie. Le indicazioni nutrizionali divulgate limitano l'impiego dei grassi per il notevole apporto calorico, e bandiscono i soffriti. Un'alimentazione così impostata innanzitutto mette a repentaglio l'equilibrio del sistema nervoso, principalmente costituito di lipidi, e con esso l'integrità della pelle, che ne è lo specchio, derivando entrambi dallo stesso foglietto embrionale, l'ectoderma. Non a caso, durante un regime

dimagrante ipolipidico (con pochi grassi) il colorito è spento e la pelle perde idratazione, si indebolisce la memoria, si diventa più facilmente irritabili, nervosi e malinconici. L'olio evo è un alimento ricchissimo: basti pensare che contiene almeno 230 sostanze diverse, che costituiscono il 2-3 % del peso secco, oltre alla frazione saponificabile costituita da glicerina, acidi grassi, specie monoinsaturi e acidi grassi essenziali della serie Omega 3. Si può quindi usare a colazione, pranzo e cena, per la merenda dei bambini su una fetta di pane: è un elemento prezioso, essenziale nell'alimentazione dell'infanzia, per la sua composizione in acidi grassi molto simile a quella del latte materno".

## Come si riconosce un buon olio? Perché il biologico è da preferire?

"Ci sono dati olfattivi ed organolettici, non sempre immediatamente percepibili, come il gusto amaro e la piccantezza. Queste caratteristiche indicano una composizione ricca di sostanze dai riconosciuti ed efficaci effetti benefici, **i polifenoli**, significativamente presenti ed esclusivi dell'extravergine di qualità, in particolare nell'olio biologico, privo di pesticidi e fertilizzanti chimici: in questo modo si riduce il rischio di contaminazione da sostanze potenzialmente dannose e si consuma un prodotto pienamente salutare. Inoltre, l'olio EVO biologico è ricco di polifenoli, che lo rendono capace di mantenere intatte tutte le sue proprietà per mesi, specie se conservato chiuso, al riparo da luce e calore. Dunque, un consumo consapevole di olio EVO, unito alla sua qualità, costituisce un'abitudine alimentare virtuosa, determinante per la regolarità delle funzioni fisiologiche e irrinunciabile per una buona qualità di vita".

Link:

[https://www.sanitainformazione.it/serveundottore/nutrizione/olio-extravergine-di-oliva-  
protegge-il-sistema-cardiovascolare-rafforza-le-ossa-e-migliora-le-funzioni-cognitive-e-  
digestive/](https://www.sanitainformazione.it/serveundottore/nutrizione/olio-extravergine-di-oliva- protegge-il-sistema-cardiovascolare-rafforza-le-ossa-e-migliora-le-funzioni-cognitive-e-digestive/)



DAVID GRANIERI, PRESIDENTE DI UNAPROL

**OLIO, NEL 2024 IL LAZIO SI DISTINGUE PER LA QUALITÀ**

## Il Lazio tra le eccellenze nella produzione olivicola

Secondo le ultime stime di **Coldiretti** e **Unaprol**, relative al 2024, c'è stato un **calo della produzione dell'olio di oliva italiano** da attenzionare: si parla di -32%, un dato che fa scendere il Belpaese al quinto posto nella classifica dei principali Paesi produttori.

Un crollo evidente soprattutto nel Sud a cui, però, si contrappone l'**aumento record fatto registrare nelle regioni del Nord**, con un +75%, e del **Centro** (+70%) rispetto a un 2023 molto deficitario.

Ad incoraggiare è invece il Lazio: l'**annata olivicola 2024** si è distinta per l'**elevata qualità dell'olio extravergine prodotto**, con un incremento produttivo del +40% rispetto al 2023, che ha portato a superare le 11.000 tonnellate: dati che confermano l'eccellenza del patrimonio olivicolo laziale.

Il problema del contrasto alle frodi non si è fermato però: Unaprol e Coldiretti si battono ormai da tempo proponendo in tutti i tavoli istituzionali, nazionali ed internazionali, la **proposta del restringimento dei parametri relativi al livello di acidità dell'olio Evo** per garantire ai consumatori prodotti di qualità e sempre certificati.

Link:

<https://www.radioroma.tv/2025/01/13/non-solo-roma-starlink-13-gennaio-2025/>



### Cala la produzione italiana di olio d'oliva tra siccità e Xylella

BY: MARZIA FIORDALISO / ON: 20 MARZO 2025 / IN: NAZIONALI / TAGGED: AGRICOLTURA, MANGIARE SANO

L'**olio d'oliva** italiano è uno dei simboli della nostra tradizione agroalimentare, un prodotto d'eccellenza che racconta la storia e la cultura del Paese. Tuttavia, negli ultimi anni, la produzione di questo prezioso alimento sta subendo un drastico calo con conseguenze significative per il settore agricolo e per l'intero mercato dell'olio. Due le principali cause della crisi: il **cambiamento climatico** con la conseguente **siccità** e la diffusione della **Xylella**, il batterio responsabile del disseccamento rapido degli ulivi.

E non solo. La maggiore competizione internazionale e la minore produzione, con inevitabile aumento dei prezzi, rischiano di relegare l'Italia in posizioni di retrovia rispetto ad altri Paesi del bacino del Mediterraneo. L'**extravergine made in Italy** non consente di soddisfare la domanda interna e le esportazioni. Crescono, invece, le importazioni, anche di olio extra Ue, che fanno aumentare i rischi di **frodi**. Abbiamo chiesto un parere a Nicola Di Noia, Direttore Generale **Unaprol**:

*Il cambiamento climatico sta influenzando anche la produzione di olio extravergine d'oliva, il che può sembrare insolito, considerando che l'ulivo è noto per la sua capacità di resistere a lunghi periodi di siccità. L'intero bacino del Mediterraneo è storicamente ricco di ulivi, e questa pianta si è sempre adattata a condizioni climatiche estreme, specialmente in presenza di una ridotta disponibilità d'acqua. Tuttavia, è proprio la scarsità idrica che, oggi, sta compromettendo significativamente la capacità produttiva su scala globale. Coldiretti e Unaprol sono impegnate per la realizzazione di una rete di invasi e sistemi di irrigazione mirati a garantire un'adeguata disponibilità d'acqua per l'agricoltura italiana, promuovendo un'irrigazione intelligente. Esistono tecniche avanzate per ridurre l'impatto ambientale sulla pianta, ma oltre alla siccità, un'altra grande minaccia è rappresentata dai parassiti. Storicamente, il principale nemico dell'olivo è stata la*

*mosca olearia, ma oggi il problema si è aggravato con la diffusione di nuovi insetti dannosi, come la cimice asiatica e altri parassiti che indeboliscono la pianta e ne riducono la produttività. A questo si aggiunge la Xylella fastidiosa, un batterio che ha colpito l'olivo per la prima volta al mondo in Italia. Al momento non esiste una cura, e l'unica strategia possibile è contenere la sua avanzata. La Xylella sta progredendo verso il nord della Puglia e sta uccidendo anche piante monumentali di grande valore, in particolare nella piana tra Ostuni e Monopoli.*

*Oltre alle misure di contenimento, una soluzione efficace per limitare la diffusione degli insetti è rappresentata da arature e trattamenti fitosanitari. Inoltre, una delle strategie più promettenti è l'innesto con varietà resistenti, come il Leccino. Finora, sono state individuate quattro cultivar resistenti alla Xylella: Leccino, Leccio del Corno, Lecciana e FS17. Le piante monumentali possono essere salvate proprio con la tecnica dell'innesto con il Leccino, ma si tratta di una pratica costosa per molti produttori. È quindi fondamentale continuare a supportarli e sostenerli in questa attività per preservare il patrimonio olivicolo e la produzione di olio extravergine d'oliva. E anche in questo ambito, Unaprol, Coldiretti e CAI stanno sviluppando un progetto per reimpiantare le zone devastate dal batterio - ha proseguito Di Noia - Ad oggi la Xylella ha già ucciso 21 milioni di piante, contribuendo in modo significativo al calo della produzione di olio extravergine d'oliva. Se l'infezione continuerà ad avanzare c'è il rischio concreto che possa compromettere le aree più produttive della Puglia, in particolare la provincia di Bari. La Xylella rappresenta una minaccia enorme, non ancora debellata, e potrebbe persino azzerare la produzione non solo italiana, ma mondiale.*

## **Olio d'oliva: uno studio Ismea rivela cambiamenti significativi nel mercato**

Uno studio recente di **Ismea - Istituto di servizi per il mercato agricolo agroalimentare**, evidenzia che negli ultimi due anni è cambiato completamente lo scenario. Italia e **Spagna** rappresentano il 60% della produzione mondiale (l'Italia il 15%) e l'80% dell'export mondiale (20% l'Italia). Nell'ultimo biennio la Spagna è passata da 1,7 milioni a circa 600-800mila tonnellate, tornando a 1,3 milioni di tonnellate nell'annata 2024-25.

Nella stessa campagna, in cui si segnala un aumento del 35% della produzione mondiale, l'Italia potrebbe scendere dal secondo al quinto posto nella classifica dei produttori. Alle spalle della Spagna dovrebbero piazzarsi Turchia, Tunisia e Grecia.

La produzione di olio in Italia relativa al 2024 potrebbe raggiungere (i dati non sono ancora definitivi) le 244mila tonnellate. Rispetto al 2023 il calo è del 26%. A pesare sono gli effetti degli **eventi climatici estremi**, in particolare, come accennato, i lunghi periodi di siccità che hanno colpito il Meridione.

I risultati migliori ottenuti al Nord non compensano la perdita di prodotto, considerato che al Sud la sola **Puglia**, dove migliaia di ulivi sono stati abbattuti perché attaccati dalla Xylella, copre la metà della produzione nazionale. La situazione di difficoltà è ormai strutturale.

Link: <https://www.ecoincitta.it/cala-la-produzione-italiana-di-olio-doliva-tra-siccita-e-xylella/>

# Una filiera sostenibile per l'olio d'oliva lucano

📅 30 Aprile 2025 ⌚ 19:37

## La proposta di Unaprol

Servizio di Alessandro Boccia

Intervista a Pietro Bitonti, presidente Assoprol Basilicata



Tag: ferrandrina filiera olio d'oliva unaprol

Link: <https://norbaonline.it/2025/04/30/una-filiera-sostenibile-per-lolio-doliva-lucano/>