

RASSEGNA STAMPA



CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
Unaprol



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Consolidato dell'Avviso n. 0182458 del 22/04/2022 e
s.m.i., Contratto di Filiera "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva –
Calabria e Basilicata", CUP CFDA5149/20/J85B21000330008

Realizzata tra dicembre 2024 e gennaio 2025

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 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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

| 9 DICEMBRE 2024 15:46 | 0 commenti

Video Askaneews

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 Assopoli Calabria.

Link per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

adv

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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 Assopoli Calabria.

Link per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>



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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

IL TEMPO



Condividi:

HOME / TV NEWS

HOME / TV NEWS

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 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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>



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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



Link per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

TODAY

≡ TODAY Video



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.

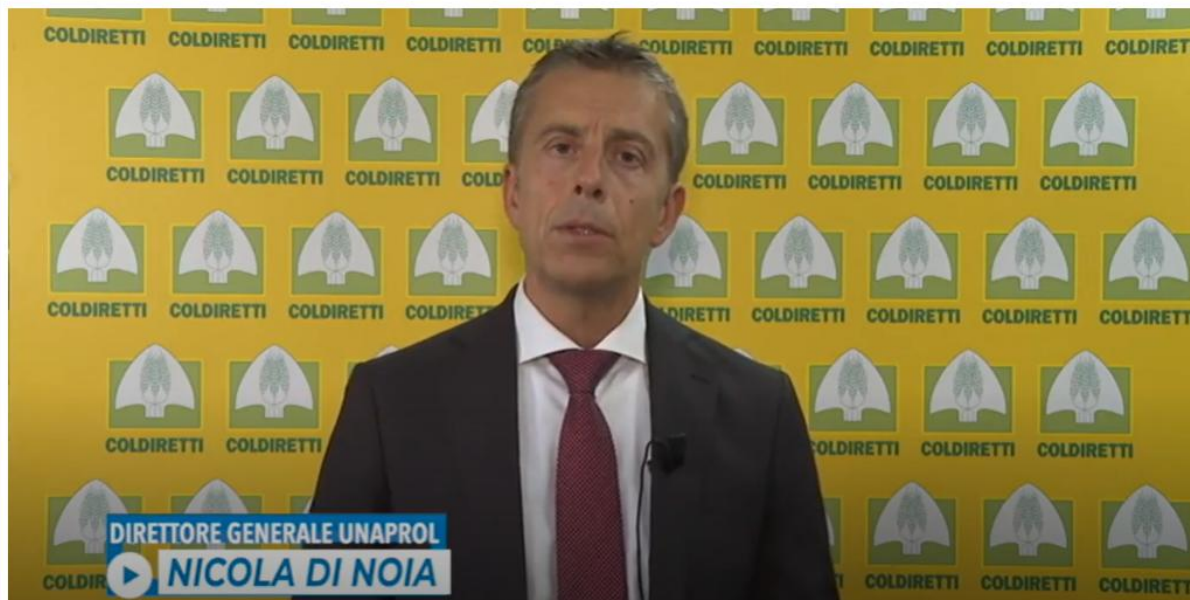
L'olio extravergine d'oliva biologico inoltre è un vero elisir per la salute, grazie alle sue proprietà nutrizionali uniche. Ricco di antiossidanti come la vitamina E e i polifenoli, aiuta a combattere i radicali liberi, rallentando l'invecchiamento cellulare.

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

Link per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>



Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol



Link per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

// TV

Cronaca

Olio EVO, progetto da Università Mediterranea e Unaprol

di **Askaneews**

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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>



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 Assoprosoli Calabria.

Link per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>



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 Assoprosoli Calabria.

Link per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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 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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>



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 per visionare video pubblicato nell'articolo <https://we.tl/t-XCF64CzGos01Nu6D>

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".