

## Comunicato stampa

### **Authentic-Olive-Net** **Percorso Formativo, Qualità ed autenticità degli oli** **19-20-21 Maggio ore 17:00**

Con il Percorso Formativo Qualità ed autenticità degli oli, proseguono le attività del progetto Authentic – Olive -Net, **finanziato dal Programma Grecia-Italia 2014-2020**, i cui partner sono: **Camera di Commercio di Preveza (EL)**, **Regione della Grecia Occidentale (EL)**, **ELGO Demeter (EL)**, **ASSOPROLI** e la **Camera di Commercio di Foggia**.

Il corso, **a cura di Assoprolis Bari e Camera di Commercio di Foggia**, si completa in una sola giornata, ma, per consentire la più ampia partecipazione, le giornate formative programmate saranno tre, il 19, 20, 21 maggio. Si svolgeranno sia in presenza, presso le Cooperative Assoprolis, che in webinar su piattaforma Zoom.

*“Attraverso questi programmi - evidenzia il Presidente di Assoprolis **Pasquale Mastandrea** - Assoprolis cerca di creare una rete di olivicoltori che fa della qualità e sostenibilità la propria cifra distintiva e della valorizzazione la propria mission, per difendere da una parte il proprio lavoro e dall'altra la salute dei consumatori. E' estremamente importante- conclude Mastandrea - dare alle aziende strumenti che ne supportino la competitività sui mercati nazionali ed internazionali”*

I temi trattati offriranno ai partecipanti informazioni e nozioni utili su:

- **Strumenti per l'internazionalizzazione** e utilizzo dei social network nel processo di acquisizione clienti e vendita,
- **Metodi produttivi innovativi** per esaltare la tipicità delle produzioni locali
- **Approfondimenti sugli aspetti organolettici** e correlazione con le caratteristiche chimico fisiche, questi ultimi due moduli formativi utilizzeranno un Kit Assaggio composto da 4 campioni di oli per una degustazione guidata con i capi panel Assoprolis Bari che forniranno agli operatori partecipanti gli strumenti cognitivi necessari ad individuare il set olfattivo tipico delle produzioni locali (coratina, FS17, peranzana), gli elementi cognitivi per identificare il set olfattivo negativo che compromette la tipicità ma si parlerà anche degli aspetti chimico fisici alla base delle caratteristiche da preservare e valorizzare oltre alle metodiche di campo e di frantoio da adottare.

Obiettivo principale del progetto AUTHENTIC-OLIVE-NET è promuovere in modo efficiente gli oli d'oliva locali nei mercati nazionali e internazionali, concentrandosi principalmente sul sostegno del loro ingresso in nuovi mercati e reti commerciali.

Con preghiera di diffusione.