



O REGALA UN ABBONAMENTO



SAPERI > INOLTRE

Oita, verso nuove linee guida per il trasporto di vino e olio

I rappresentanti dei protagonisti dell'intera filiera del vino e dell'olio si sono incontrati ieri a Roma su per definire le strategie del trasporto e della logistica di qualità, con l'obiettivo di garantire l'eccellenza del prodotto al consumatore

OO M



OO M

OO M è l'acrostico di Olio Officina Magazine. Tutti gli articoli



Si è conclusa con l'avvio di una intensa fase conoscitiva sull'intera filiera della logistica del vino e dell'olio Evo la prima riunione del Gruppo di lavoro organizzato dall'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti (il polo consultivo neutrale nato nel 2016 per approfondire le tematiche connesse al trasporto Food&Beverage e di tutte le merci che richiedono temperatura e/o atmosfera controllata). Il Tavolo di lavoro, il primo di questo tipo in Italia e tra i primi in Europa e a livello globale, comprende rappresentanti delle istituzioni, dei produttori, dei distributori e dei trasportatori delle due massime eccellenze alimentari made in Italy.

La fase conoscitiva, con il contributo di tutti i partecipanti, ognuno per la propria specializzazione, vedrà un primo punto di sintesi alla fine di settembre, con l'obiettivo di descrivere nel dettaglio il contesto della logistica di vino e olio (come la struttura delle filiere e delle supply chain, il censimento degli operatori logistici e delle loro tipologie, le esigenze di produttori, dettaglianti e grande distribuzione, le risultanze scientifiche degli effetti delle modalità di trasporto sulle caratteristiche del prodotto...). Oggi il trasporto e la logistica del vino e dell'olio sono privi di una normativa specifica.

Partendo da questa base di informazioni così costruita, si andranno poi a definire raccomandazioni e buone pratiche, ad adesione volontaria su fasi successive, che negli auspici del Tavolo di Lavoro porteranno alla definizione dei contorni di un trasporto ed una logistica "eccellenti", da sviluppare e promuovere in parallelo a quella delle due "eccellenze" massime del made in Italy alimentare. Proprio in vista della posizione di vertice di vino e olio Evo italiani nelle gerarchie globali, l'attività conoscitiva e le conseguenti raccomandazioni del Tavolo di Lavoro Oita prenderanno in considerazione ogni livello di trasporto e di logistica, da quella dell'ultimo miglio fino al trasporto via mare. Non va dimenticato infatti che il 50% del vino italiano viene esportato e che l'olio Evo nazionale soddisfa il 15% della domanda a livello mondiale.

o le notizie contrassegnate con tale sigla rimandano ai vari collaboratori del giornale on line.

ULTIMI

Enovitis in Campo 2019, tecnologia e suolo i punti di forza per il successo del vino

Il ritorno di WardaGarda, due giorni alla scoperta dell'olio Dop Garda

Assaggia la Liguria, la kermesse ufficiale dei prodotti Dop del territorio ligure

La cultura del cibo made in Italy sotto l'ombrello, una iniziativa patrocinata dal dicastero agricolo



L'INCURSIONE

ROBERTO BAZZANO

Le iniziative etiche e sociali? Le aziende ci guadagnano



DIXIT

Se potesse pensare, chissà cosa penserebbe la Natura degli animalisti e amanti della Natura
 MASSIMILIANO PARENTE

SAGGI ASSAGGI

Il tavolo è coordinato dalla Presidente di **Oita**, Clara Ricozzi, e si avvale della collaborazione di Marco Comelli, Segretario Generale. Per illustrare alla filiera della produzione le finalità, i programmi e gli obiettivi del Tavolo di Lavoro, e per sollecitarne il contributo in forma ufficiale, la Presidente Ricozzi parteciperà al convegno Confagricoltura "Quando il trasporto è D.o.c. - Come gestire con qualità la logistica di vino e olio" del 27 giugno a Roma presso l'Auditorium della sede Cia di Via Mariano Fortuny.

Si ringrazia per la notizia l'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti

OOM - 26-06-2019 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI

O REGALA UN ABBONAMENTO



La grande originalità degli extra vergini Dedicati

La recensione di un olio dedicato alla pasta e proposto da **Olitalia** per il canale del food service. Un mix di cultivar italiane per un blend pensato espressamente per aiutare la ristorazione a scegliere l'olio giusto. Nel caso specifico, quello più adatto per ogni tipologia di pasta > MARIA CARLA SQUEO



RICETTE OLIOCENTRICHE



L'olio con gli asparagi

Un gustosissimo risotto, ecco una ricetta che ci porta a **Cavaion Veronese**, nel Veneto, in un territorio ben curato dove si ottiene il pregiatissimo **olio Dop Garda**. Così, per anticipare la Festa degli asparagi che si svolgerà dal 16 al 19 maggio, sappiamo ora cosa fare quando non si sa bene cosa inventarsi in cucina. La proposta dei **Fratelli Turri** a partire dal loro extra vergine dal gusto e dai profumi fini e delicati > LUIGI CARICATO

EXTRA MOENIA

Il ritorno di WardaGarda, due giorni alla scoperta dell'olio Dop Garda



L'appuntamento, giunto alla sua quarta edizione, è in programma sabato 7 e

domenica 8 settembre, a Cavaion Veronese, nel Veneto. Ospite d'onore lo chef Alessandro Borghese. Con lui professore Gian Maria Varanini, studioso di storia medievale, e l'oleologo Luigi Caricato direttore della rivista Olio Officina



GIRO WEB



Nuovo sito web per la Cia Agricoltori Italiani

Una veste grafica rinnovata, accessibilità da mobile, integrazione con i social media e contenuti interattivi sempre aggiornati: ecco le principali caratteristiche del nuovo portale che offre news sulla Confederazione, ma anche su agroalimentare, ambiente, consumi e ricette degli Agrichef

OO VIDEO



Le ricette evo. L'olio buono in cucina

OOF 2019. A **Olio Officina Festival 2019** grande risalto all'olio extra vergine di oliva come ingrediente. La scelta di una buona materia prima e l'attenzione a utilizzare al meglio l'olio da olive va incentivata sin da subito. La formazione è un buon punto di partenza. Cinzia Boschiero intervista **Cristina Santagata**

BIBLIOTECA OLEARIA



L'olio spiegato alle mie figlie

Un libro dell'oleologo Lorenzo Cerretani per le edizioni Olio Officina, da avere assolutamente con sé. Pensato per i giovanissimi, è adatto anche agli adulti. Un linguaggio semplice, proprio per questo utilissimo per apprendere tutto, ma proprio tutto, sull'olio da olive, il pregiato succo

VISIONI

*Gli agricoltori sono
uomini pazienti provati
da stagioni brutali,*

RICHARD POWERS



olioofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata
presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer - Privacy

Realizzato da Aerostato - Newsletter inviate con MailCom

SOCIETÀ

Italia > Mondo > Cultura > Incursioni > Dixit > Visioni > La Parola > Ritratti a olio > Che olio sei > Sociale > Junior

SAPERI

Olio > Olive > Olio > Scuola d'assaggio > Mercati > Aceti > Altri condimenti > Economia > Marketing > Lex > Formazione > Bio bio > Ambiente > Turismo > Salute > Focus > Biblioteca olearia > Oltre > Inoltre > Amarcord

PIACERI

Olio Officina Festival > Saggi assaggi > Extra Moenia > Ricette oliocentriche > Buon cibo > Bellezza > Eventi

MEDIA

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per migliorare la tua esperienza di navigazione. Se vuoi saperne di più consulta [l'informativa estesa](#). Chiudendo il banner, scorrendo la pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

ok