

OLI  
DOP



Chianti Classico, Garda, Riviera Ligure, Val di Mazara

Tutti autentici. Ciascuno speciale.

# Chianti Classico, Garda, Riviera Ligure e Val di Mazara

**quattro Consorzi si uniscono per valorizzare  
qualità e autenticità degli oli d'oliva DOP italiani**

*Milano, 25 gennaio 2012*

I Consorzi di Tutela di quattro grandi oli d'oliva DOP - Chianti Classico, Garda, Riviera Ligure e Val di Mazara - partecipano insieme a Olio Officina Food Festival, una nuova iniziativa che si tiene a Milano, presso il Palazzo dei Giureconsulti, il 28 e 29 gennaio.

Per i quattro Consorzi, si tratta di un'ideale opportunità per presentare la loro nuova immagine comune, nata con lo scopo di valorizzare la grande qualità e la competitività dell'olio d'oliva DOP italiano.

Il progetto - che ha ricevuto il sostegno del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e di Aicig - esprime la VOLONTÀ DI QUESTI QUATTRO CONSORZI DI utilizzare al meglio le proprie risorse, affrontare con maggior forza lo scenario difficile e competitivo del mercato attuale e creare una comunicazione coerente, efficace e atta a COMUNICARE al meglio le qualità dei loro prodotti in Italia e all'estero.

Il marchio che accompagnerà le loro iniziative comuni rappresenta un albero d'ulivo racchiuso in un cuore stilizzato e accompagnato dalla frase "Tutti autentici. Ciascuno speciale". L'insieme desidera simboleggiare i valori forti e specifici dei quattro oli:

- Il legame profondo con la natura e il territorio delle regioni in cui nascono;
- La passione e l'impegno che animano coloro che coltivano gli ulivi e producono, confezionano e distribuiscono l'olio in queste terre;
- L'autenticità d'origine dei prodotti;
- La singolarità di aroma, gusto e carattere di ciascuno di essi.

Con il contributo del



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



OLI  
DOP



Chianti Classico, Garda, Riviera Ligure, Val di Mazara



Tutti autentici. Ciascuno speciale.

Emblema di questi valori è la certificazione europea DOP, sinonimo di origine geografica protetta, di eccellenza nella coltivazione, produzione e imbottigliamento, regolate da una disciplina inderogabile, e di tracciabilità dalla terra alla tavola.

Convinti che una comunicazione attenta e mirata sia benefica per tutti coloro che lavorano nella filiera degli oli d'oliva DOP, Aicig e i quattro Consorzi che si sono associati si augurano che altri aderiscano al loro progetto comune per promuovere insieme un grande patrimonio italiano.

Per ulteriori informazioni:

### CONSORZIO CHIANTI CLASSICO DOP

Via Scopeti, 155  
Sant'Andrea in Percussina  
50026 San Casciano in Val di Pesa (Firenze)  
t. +39 055 82285 f. +39 055 8228173  
[www.chianticlassico.com](http://www.chianticlassico.com)  
[marketing@chianticlassico.com](mailto:marketing@chianticlassico.com)

### CONSORZIO RIVIERA LIGURE DOP

Via T. Schiva, 29  
18100 Imperia  
t. +39 0183 767924 f. +39 0183 769039  
[www.olorivieraligure.it](http://www.olorivieraligure.it)  
[info@olorivieraligure.it](mailto:info@olorivieraligure.it)

### CONSORZIO GARDA DOP

Via Vittorio Veneto, 1  
37019 Cavaion Veronese (Verona)  
t. +39 045 7235864 f. +39 045 6264413  
[www.oliogardadop.it](http://www.oliogardadop.it)  
[info@oliogardadop.it](mailto:info@oliogardadop.it)

### CONSORZIO VAL DI MAZARA DOP

Via Mariano D'Amelio, 78  
90143 Palermo  
t. +39 954785 f. 091/8880209  
[www.dopvaldimazara.it](http://www.dopvaldimazara.it)  
[info@dopvaldimazara.it](mailto:info@dopvaldimazara.it)

Con il contributo del



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

