

Valorizzazione del comparto olivoleico e caratterizzazione del prodotto **"Olio extra vergine di oliva"** dei Castelli Romani e Monti prenestini.

Il GAL offre, all'interno di questo frantoio e in maniera totalmente gratuita la possibilità, per i produttori e le aziende olivoleiche, di svolgere panel test sulle caratteristiche organolettiche e analisi chimico fisiche per valutare le specificità dell'olio extra vergine di oliva dei castelli romani e monti prenestini.

Vi chiediamo di aderire all'iniziativa, compilando la scheda con i vostri dati e mettendo a disposizione un litro di olio in due bottiglie da ½ litro che trovate direttamente al frantoio.

Le analisi chimico – fisica ed il panel saranno svolte da laboratorio accreditato della CCIAA di Roma che effettuerà l'analisi sui campioni. Sarà nostra cura inviarVi i risultati ottenuti.

Tali dati verranno utilizzati dal GAL per valutare che tipo di caratterizzazione del prodotto è possibile portare avanti nel progetto di valorizzazione della filiera olivoleica del GAL, come previsto nel PSL 2014/2020.

Grazie della collaborazione.



contatti
GAL CASTELLI ROMANI E MONTI PRENESTINI
Via della Pineta 117 - 00079 Rocca Priora (Rm)
tel. +39.0694074255
info@galcastelli.it - www.galcastelli.it

Gal, progetto per la valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva



Progetto valorizzazione olio extra vergine d'oliva del Gal Castelli Romani e Monti Prenestini

Al via la campagna di rilevazione dei campioni di olio per le analisi di prodotti.

Nell'ambito del nuovo Piano di Sviluppo Locale 2014/2020 il GAL Castelli Romani e Monti Prenestini si sta adoperando nella realizzazione di un progetto territoriale di valorizzazione dell'olio di oliva, prodotto che negli ultimi tempi ha rilevato un crescente interesse da parte di operatori e altri attori locali del territorio.

L'obiettivo del progetto è di comprendere al meglio il sistema produttivo locale, individuando i possibili percorsi da seguire al fine di valorizzare al meglio il prodotto "Olio extra vergine di Oliva", che gli permetta di ottenere un marchio geografico collettivo in grado di garantirne l'univocità e l'originalità del prodotto, la diffusione del metodo biologico e l'ottenimento del marchio DOP/IGP.

In questo senso e considerando il periodo dell'anno nel quale ci troviamo, ovvero della raccolta delle olive e della loro successiva molitura, il GAL Castelli Romani e Monti Prenestini ha messo a disposizione all'interno di ogni frantoio aderente all'iniziativa la possibilità per i singoli produttori ed aziende olivoleiche di svolgere gratuitamente le analisi chimico fisiche e il panel test sulle caratteristiche organolettiche, presso il laboratorio accreditato dalla Camera di Commercio di Roma.

E' anche possibile, per il singolo produttore che si serve di altri frantoi, non aderenti all'iniziativa, portare una campionatura del proprio prodotto direttamente al GAL, previo ritiro in sede delle bottiglie e della scheda tecnica allegata.

Questa attività di analisi è successiva all'attività di mappatura svolta sul territorio ed è la base per definire quale percorso intraprendere per la valorizzazione del comparto olivoleico dei Castelli Romani e Monti Prenestini.

Per aderire al progetto basta scrivere a info@galcastelli.it oppure chiamare al 06 94074255.

[Read More](#)