

## **Coldiretti; Presentazione al Vinitaly di "Flow", la bottiglia antirabocco**

*Comunicato - 12/04/2017 - Napoli - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

"Flow", la bottiglia ideata da tre studentesse dello IED di Milano, presentata ad EXPO 2015 nell'ambito del progetto "Solo Olive Italiane" di Unaprol e Symbola, è stata adottata definitivamente da Aprol Campania. Il progetto è stato presentato al SOL di Verona, il padiglione dedicato all'agroalimentare di qualità, nell'ambito di Vinitaly. La bottiglia realizzata dal consorzio Verallia, con tappo antirabocco, e confezionata dal consorzio Comieco era stata anche premiata lo scorso anno a SOL con la medaglia d'oro consegnata nell'ambito dell'international packaging competition awards di Veronafiere. L'organizzazione dei produttori olivicoli Aprol Campania utilizzerà la bottiglia FLOW per commercializzare l'olio extra vergine di oliva tracciato dei propri soci. Un'operazione di marketing unica con l'obiettivo di rendere riconoscibile e distinto sullo scaffale, in un'unica confezione, solo l'olio extra vergine di oliva che risponda a determinate caratteristiche di alta qualità; ed eccellenti profili organolettici. Con questo progetto Aprol Campania si impegna nei confronti dei soci in attività di divulgazione e promozione del prodotto in Italia ed all'estero. Sarà intensificata l'attività di promozione ed informazione a fini didattici nelle scuole che aderiranno al progetto di Aprol Campania al fine di sensibilizzare alunni e studenti al consumo consapevole del prodotto principe della dieta mediterranea. Tra le prime regioni produttrici, la Campania può vantare oltre 74 mila ettari coltivati ad oliveto. Il 5% circa di tale superficie è coltivata con metodi di produzione biologica. La provincia di Salerno detiene il 56% dei territori coltivati ad oliveto, seguita dalla provincia di Benevento (18%), mentre le altre tre province rappresentano il restante 26% della superficie totale. In Campania sono presenti sul territorio regionale cinque denominazioni di origine: Olio extravergine di oliva Cilento; Olio extravergine di oliva Colline Salernitane; Olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita; Olio extravergine di oliva Penisola Sorrentina; Olio extravergine di oliva Terre Aurunche. In arrivo anche l'IGP Campania per la quale si attende il via libera della UE. Un bel risultato al quale, ora in poi, si aggiunge la bottiglia unica Flow a marchio ombrello Aprol Campania. Hanno partecipato alla presentazione Franco Alfieri, consigliere delegato all'Agricoltura della Regione Campania, e Filippo Diasco, direttore generale dell'Assessorato all'Agricoltura. A presentare il progetto della bottiglia "flow" il presidente di Aprol Francesco Acampora e il vicepresidente Angelo Petolicchio. Forte la presenza di Coldiretti Campania, con una delegazione di giovani imprenditori agricoli, guidati dal presidente Gennarino Masiello e dal direttore Salvatore Loffreda. "Un progetto serio" ha commentato il presidente Masiello "che dimostra qual è la strada da percorrere."

Un'organizzazione di produttori che si mette al servizio dei propri soci per proporre al mercato una strategia di marketing che valorizza l'origine e fa salva la distintività del territorio. Credo che su questa capacità di accorciare la filiera si debba fortemente investire, a partire proprio dal Psr in corso.

*Comunicato - 12/04/2017 - Napoli - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*