

Olio d'oliva, etichette e certificazioni

Naturium ospita l'imprenditore reggino Antonino Anastasi

Sarà l'olio il grande protagonista a sorpresa del venerdì di “Naturium”, in programma domani alle ore 18.30 presso il centro commerciale “Marconi” di Rende (Cs). Resta fermo il tema generale già preannunciato: leggere e capire le etichette dei prodotti alimentari. Ma l'argomento sarà calato nella concretezza dell'oro verde di Calabria. In particolare, relazionerà l'imprenditore Antonino Anastasi, fondatore e proprietario della Mediterranea Foods. Un'azienda di grande prestigio e qualità, con sede a Rizziconi (Rc), specializzata in produzioni biologiche (certificate Icea) e biodinamiche (certificate Demeter). Un breve excursus sulle normative che regolano il comparto, precederà uno studio più approfondito delle etichette e una spiegazione ancora più dettagliata delle diverse certificazioni. Del resto, in commercio esistono molte tipologie di olio, ognuno con la promessa di genuinità e bontà del prodotto. Il consumatore di fronte a tanta scelta si trova disorientato. Le domande più frequenti sono: “É importante che l'olio sia italiano? E il prezzo? Quanto spendere in media? Vale il principio che più costa meglio è? C'è molta differenza fra le diverse certificazioni in commercio? La certificazione mi dà delle garanzie di genuinità? Di certo, la normativa europea obbliga i produttori d'olio ad immettere sul mercato solo prodotti sicuri e forniti di tutte le informazioni

☀️ **Mediterranea Foods**



utili per il consumatore. Ogni confezione ha un'etichetta ed è proprio questa a parlarci del prodotto. Proprio per questo, prima di acquistare un olio, bisogna leggere con attenzione tutte le diciture più importanti.

Venerdì 24 aprile 2015 – Centro commerciale “Marconi” - Rende (Cs)