

# OLIJFOLIE VOOR FIJNPROEVERS: DUIZEND-EN-ÉÉN SMAKEN, TOPKWALITEIT

Delft, 10 maart 2010

Extra-vièrge-olijfolie is de zuil waarop de hele mediterrane keuken steunt. Italië is de op één na grootste olijfolieproducent ter wereld. Het neemt die plaats ook in met zijn cultivars die op ongeveer 500 worden geschat. Die cijfers zijn te danken aan zijn enorme bodem- en klimaatverscheidenheid en aan het constante streven naar verbetering van wie al eeuwenlang olijven verbouwt.

Deze onschatbare rijkdom verdient aandacht en bekendheid. Het CNO, of Consorzio Nazionale Olivicoltori, dat al ruim veertig jaar lang meer dan tweehonderdduizend Italiaanse olijfolieproducenten vertegenwoordigt, waarborgt deze volledig op de consumenten gerichte inspanningen met een certificering van de hele weg die het product aflegt.

Daaraan is nu een vrijwillige certificering toegevoegd die bestaat uit het onderschrijven van een lijst van 120 regels en methoden waarmee een olijfolie extra-vièrge ook het keurmerk "ALTA QUALITA" – topkwaliteit – mag voeren. De lijst bevat aanwijzingen voor het optimaliseren van alle productiefasen, van de manier waarop de aarde wordt bewerkt en de oogstmethode, tot het persen, het distribueren en het bewaren van de olijfolie.

Het Consorzio certificeert hiermee niet alleen de oorsprong van de producten, vanaf de bodemsamenstelling tot aan de verkoop van de olie, maar garandeert hiermee ook de beste methoden voor elke productiefase.

Elke extra-vièrge-olijfolie van topkwaliteit heeft een eigen smaaknuance. Wie beter dan onze eigen keukenchefs, heuse voedings- en kwaliteitsgezanten van onze mediterrane culinaire tradities, kan dit beoordelen? Deze smaakexperts combineren onze duizend-en-één recepten elk met hun eigen - Italiaanse - olijfolie-cru.

**Deze EXTRA-VIÈRGE-OLIJFOLIES VAN TOPKWALITEIT worden nu voor het eerst in Nederland gepresenteerd bij Restaurant Bar Artusi en Il Tartufo delicatessen, aan de Voorstraat in Delft. Na een lezing en presentatie aan de Nederlandse vakmensen en culinaire experts zal gedurende de maand april bij top restaurant Artusi gerechten bereid worden met een aantal bijzondere Italiaanse olijfolie.**

*Fabio Cappellano*  
[info@qual-italia.com](mailto:info@qual-italia.com)



**Consorzio Nazionale degli Olivicoltori S.c.ar.l.**



Campagna finanziata con il contributo  
della Comunità Europea e dell'Italia

In collaboration with  
*itchefts*  
gveci  
[www.itchefts-gveci.com](http://www.itchefts-gveci.com)

