



Das Projekt „EcceOlio“: der krönende Abschluss in Deutschland

Am 7. Juli beginnt ein 274-tägiger Verkostungszyklus in 18 ausgewählten Restaurants in Frankfurt am Main, bei dem die Vorzüge des Olivenanbaus vermittelt werden sollen. Es ist die Abschlussveranstaltung des dreijährigen Projekts „EcceOlio“, das von Unaprol und France Olive gefördert und von der EU finanziert wird, um den Markt und die Verbraucher für die einzigartigen Qualitäten von europäischem nativem Olivenöl extra mit g.U.-, g.g.A.- und BIO-Zertifizierung zu sensibilisieren. Für Fachbesucher der Branche: Treffen auf der Biofach in Nürnberg vom 26. bis zum 29. Juli

Das von Unaprol und France Olive geförderte und von der EU finanzierte Projekt „EcceOlio“ nähert sich dem Ende seiner langen Reise, die im Januar 2019 begann. Nach mehr als drei von den Schwierigkeiten der Pandemie geprägten Jahren, hat das Projekt nun die Stadt Frankfurt am Main gewählt, um die deutschen Verbraucher zu begrüßen. Das Projekt, das darauf abzielt, den Markt und die Verbraucher für die einzigartigen Qualitäten von europäischem nativem Olivenöl extra mit g.U.-, g.g.A.- und BIO-Zertifizierung zu sensibilisieren, hat sich in den letzten drei Jahren an die italienischen, französischen und deutschen Verbraucher gewandt.

Zum Abschluss der Aktivitäten sind 274 Verkostungstage in 18 ausgewählten Restaurants in Frankfurt am Main geplant.

Ein wahrer gastronomischer Marathon, bei dem der „König der Mittelmeerdiät“ im Mittelpunkt steht und zu dem mehr als 60.000 Verbraucher erwartet werden.

Hier ist die Liste der Restaurants, die an der Aktion teilnehmen:



a tavola!	Diesterwegstraße 4, 60594	Frankfurt	08.–25. Juli 2022
Piccolo Pizzeria Bar	Große Friedberger Str. 26, 60313	Frankfurt	08.–23. Juli 2022
Trattoria Pizzeria 6611	Am Mühlgarten 2, 60431	Frankfurt	08.–25. Juli 2022
GOOSE Garden	Grüneburgweg 35, 60311	Frankfurt	08.–25. Juli 2022
Feinkost Paradies	Kaiserstraße 69A, 60329	Frankfurt	08.–25. Juli 2022
FreshParadies Market & Bistro	Lärchenstr. 101, 65933	Frankfurt	08.–25. Juli 2022
Meyer DELICATESSEN Sachsenhausen	Schweizer Straße 42, 60594	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
Il gusto Claudia Gramlich	Schweizer Str. 81, 60594	Frankfurt	07.–23. Juli 2022
Chapeau Feinkost	Europa-Allee 6, 60327	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
Herkert Metzgerei, Feinkost & Café	Oeder Weg 50, 60318	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
Metzgerei und Partyservice Richard Heininger	Neue Kräme 31, 60311	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
L'angolino D'Abruzzo	Oeder Weg 66, 60318	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
Meyer Deli Coffee Kitchen Westend	Bockenheimer Landstraße 33, 60325	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
Strahmann Baguetterie & Cafébar	Bethmannstraße 58, 60311	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
Grüneburger Bioladen	Grüneburgweg 6, 60322	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
Hans-Walter Neumann Obst u. Gemüse	Mendelssohnstraße 60, 60325	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
Ebert's Lunch Bistro	Große Eschenheimer Str. 5, 60313	Frankfurt	07.–25. Juli 2022
Fisch Franke	Domstraße 9–11, 60311	Frankfurt	07.–25. Juli 2022

Das Projekt „EcceOlio“ auf der Biofach 2022:

Für die Betreiber der Branche ist der allerletzte Termin des Projekts „EcceOlio“ auf der Biofach in Nürnberg vom 26. bis zum 29. Juli. Eine weitere großartige Sommerveranstaltung, die aus der Begeisterung und dem positiven Feedback der Ausgabe des Jahres 2020 hervorgegangen ist.

Es wird eine weitere Gelegenheit sein, die Themen und Ziele des Projekts „EcceOlio“ bei Medien, Meinungsführern und Fachleuten des Sektors bekannt zu machen und die ökologische Erzeugung in der EU zu unterstützen.

Diese Zertifizierung ist eines der Schlüsselthemen des Projekts, das darauf gerichtet ist, die Qualität, Sicherheit, Rückverfolgbarkeit und Bekömmlichkeit des europäischen nativen Olivenöls mit g.U.-, g.g.A.- oder BIO-Zertifizierungen durch gezielte Werbe- und Informationsmaßnahmen zu fördern und zu verbessern.

Insbesondere können Verbraucher vom 26. bis zum 29. Juli auf der weltweit führenden BIOFACH Messe am Stand des Projekts „EcceOlio“ die gesamte Biolebensmittelszene erleben und erkunden. Besucher können auch natives Bio-Olivenöl extra verkosten probieren und mit Hilfe des Fachpersonals und der von der Kampagne zur Verfügung gestellten Kommunikationsmittel die organoleptischen Eigenschaften, Merkmale,



Geheimnisse und natürlich die kulinarischen Kombinationsmöglichkeiten Küche dieses Stars der mediterranen Ernährung entdecken, der von der UNESCO als „immaterielles Kulturerbe der Menschheit“ anerkannt wurde.

Es wird auch eine ausgezeichnete Gelegenheit sein, Ideen und Einsichten auszutauschen. Dazu bringen die sensorischen Erfahrungen die Akteure der Branche zusammen, um sich zu vernetzen, zu reflektieren und wichtige innovative Themen im Zusammenhang mit der Zukunft unseres Planeten zu diskutieren.

Über EcceOlio:

Das Projekt „EcceOlio“ wurde mit dem Ziel ins Leben gerufen, den Markt und den Verbraucher für die einzigartigen Qualitäten des europäischen nativen Olivenöls extra mit g.U.-, g.g.A.- und BIO-Zertifizierung zu sensibilisieren: ein Produkt mit exklusiven Eigenschaften, die sich nur selten in anderen Erzeugnissen finden.

Die zertifizierten europäischen nativen Olivenöle extra zeichnen sich durch ihre außergewöhnliche Geschmacksvielfalt, ihren wissenschaftlich nachgewiesenen hohen Nährwert und ihren Beitrag zu einer modernen, ausgewogenen Ernährung aus. Die Rückverfolgbarkeit ist eine wesentliche Voraussetzung, um die Qualität der europäischen nativen Olivenöle zu gewährleisten, die sowohl bei der g.U./g.g.A.- als auch bei den Bio-Olivenölen Spitzenleistungen erzielen – ein exklusiver Club mit den besten Produkten der Branche. Seine Exzellenz wird durch spezifische EU-Vorschriften unterstützt, wobei strenge Kontrollen vom Feld bis zum Tisch sicherstellen, dass Verbrauchern immer nur sichere und authentische Produkte zum Kauf angeboten werden.

Nicht zu vergessen die ernährungsphysiologischen Vorteile dieser zu 100 % natürlichen Produkte! Maßgebliche internationale wissenschaftliche Studien bestätigen die Vorteile des Verzehrs von hochwertigem nativem Olivenöl extra, das insbesondere bei der Regulierung der Blutfette und wegen seiner antioxidativen Eigenschaften nützlich ist.

Schließlich ist zertifiziertes europäisches natives Olivenöl extra ein äußerst vielseitiges Lebensmittel, das nicht nur in der mediterranen Diät und in traditionellen Gerichten weit verbreitet ist, sondern auch in der kreativen und innovativen Küche. Es hat einen Platz insbesondere auch in fortschrittlichen Ernährungsmodellen und ist damit eines der Aushängeschilder der europäischen Agrarbranche.

Um dieses Erbe wirksam zu fördern, müssen wir alle Faktoren berücksichtigen, die einzigartige Auswirkungen auf die ökologische, kulturelle und sozioökonomische Landschaft Europas haben und eine entscheidende Rolle für die Zukunft ganzer Gebiete und Gemeinschaften spielen.

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.lookingfortheperfectfood.eu/>.