

**L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PROTAGONISTA DEL NUOVO FRANCOBOLLO  
ORDINARIO  
VOLUTO DAL MINISTERO PER LO SVILUPPO ECONOMICO  
E SOSTENUTO DA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER**

**È stato presentato ufficialmente a Roma il risultato del progetto filatelico che ha celebrato una delle eccellenze assolute del patrimonio enogastronomico italiano**

**Roma, 25 ottobre 2022** - Lunedì 24 ottobre, nella cornice della Terrazza degli Aranci dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma - sede della Fondazione Italiana Sommelier - si è svolta la presentazione ufficiale del **francobollo ordinario dedicato all'Olio Extravergine d'Oliva**, uno dei prodotti più rappresentativi a livello gastronomico del nostro Paese. La conferenza stampa di presentazione del progetto filatelico è stata condotta da **Franco Maria Ricci, Presidente della Fondazione Italiana Sommelier** e **Fabio Gregori, Presidente della Commissione per lo studio e l'elaborazione delle Carte Valori Postali**.

Un progetto fortemente sostenuto da **Fondazione Italiana Sommelier** - il più importante centro al mondo per la diffusione della cultura del vino e dell'olio - che proprio all'oro liquido del Mediterraneo riserva da sempre una particolare attenzione.

*“La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio sono sempre state oggetto di grande interesse nel nostro Paese. Malgrado questo, il concetto di qualità di questo prodotto fino a poco tempo fa non era ancora molto chiaro e l'analisi organolettica, finalizzata alla descrizione dell'olio, in qualche modo passava in secondo piano”* spiega Franco Maria Ricci.

Attraverso la collaborazione proficua intrapresa, con la nascita nel 2004, dell'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio (AISO), **la Fondazione Italiana Sommelier si impegna a fornire la giusta preparazione tecnica** a professionisti della ristorazione, produttori, venditori, appassionati ma anche semplici curiosi. *“Il compito che abbiamo fatto nostro è quello di spiegare e promuovere l'analisi sensoriale, 'generando' dei veri e propri esperti della materia: i Sommelier dell'Olio. Insieme ad AISO da anni sottolineiamo la qualità di questo prodotto e del suo corretto abbinamento con il cibo nei nostri corsi dedicati e anche durante le attività di degustazione”* prosegue Ricci.

L'emissione da parte della Zecca di Stato del francobollo ordinario dedicato all'olio EVO, di cui Fondazione Italiana Sommelier ha curato il progetto grafico e l'ideazione per i tipi di Bibenda, bozzettista Fabiana Del Curatolo, rappresenta solo l'ultima tappa di un lungo percorso che la Fondazione attua per promuovere una maggiore conoscenza e consapevolezza legata all'olio.

*“Abbiamo raccolto il testimone da Luigi Veronelli, quando il Maestro ci investì della responsabilità di organizzare corsi sull'Olio Extravergine di Oliva in tutta Italia. Con la nostra esperienza nel trasmettere la cultura del vino, quello della formazione anche per il settore dell'Olio era un compito che a suo parere ci spettava”* racconta Franco Maria Ricci.



Fondazione Italiana Sommelier, insieme a Poste Italiane, alla stampa, ai produttori e ai collezionisti, ha condiviso un avvenimento storico sia dal punto di vista istituzionale che comunicativo. Si è voluto esaltare il lavoro dei grandi produttori italiani che credono nell'altissima qualità di questo prodotto anche curandone la confezione, per sottolineare la ricchezza dell'Olio EVO, sempre più compreso nel Paese nella sua veridicità a fronte di un passato da dimenticare.

La presentazione del Francobollo è stata un'occasione ricca di emozioni: l'introduzione dell'Olio Extravergine di Oliva nella storia delle eccellenze dei prodotti della terra registra un nuovo punto di partenza, grazie al progetto filatelico che ha consegnato al prodotto agricolo il pregevole emblema.

L'intento di valorizzare il prezioso Olio della Terra d'Italia da parte della Fondazione Italiana Sommelier, è stato abbracciato da una platea che ha raccolto, durante il convegno, il testimone nella divulgazione dell'Olio EVO che rappresenta nelle tavole non solo quotidianità, ma anche una fonte alimentare ricca di salute e longevità.

Gli ospiti dell'evento sono stati omaggiati con il folder contenente il francobollo e hanno partecipato a una speciale degustazione di grandi Oli Extravergine d'Oliva dei migliori produttori italiani.

Quello di Fondazione Italiana Sommelier è un cammino lungo e consolidato, dove la passione per la cultura e la formazione si esprime attraverso Corsi per Sommelier dell'Olio anche all'estero, Corsi di Qualificazione professionale per Sommelier, Master di analisi sensoriale, Corsi monotematici, Seminari sulle bevande miscelate, sugli abbinamenti con il cibo, sui distillati, sul servizio del vino, wine tasting. E sono i numeri dei partecipanti a testimoniare la validità dell'offerta formativa, con oltre 300.000 presenze l'anno.

La Fondazione Italiana Sommelier si avvale di un articolato sistema di comunicazione composto dai prodotti editoriali di BIBENDA Editore. Dai libri di testo per i Corsi di Qualificazione per Sommelier alla Rivista BIBENDA, passando per la Guida e i libri tematici, l'offerta editoriale e formativa di Fondazione Italiana Sommelier è, in Italia, la più ampia del settore.

La Fondazione Italiana Sommelier collabora a titolo gratuito con la Presidenza della Repubblica, la Camera dei Deputati, la Presidenza del Consiglio dei Ministri ed il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. La Fondazione Italiana Sommelier è inoltre molto attiva nel sociale, attraverso l'organizzazione di corsi ed eventi gratuiti nelle comunità di recupero, nelle case famiglia e nei penitenziari.