Emissione di un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato all'Olio extravergine di oliva

Poste Italiane comunica che il Ministero dello Sviluppo Economico ha emesso, il giorno 24 ottobre 2022, un francobollo ordinario appartenente alla serie tematica "le Eccellenze del sistema produttivo ed economico" dedicato all'Olio extravergine di oliva, tariffa B.

Il francobollo è stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., in rotocalcografia, su carta bianca, patinata neutra, autoadesiva, non fluorescente;
grammatura: 90 g/mq;
supporto: carta bianca, Kraft monosiliconata da 80 g/mq;
adesivo: tipo acrilico ad acqua, distribuito in quantità di 20 g/mq (secco);
formato carta e formato stampa: 48 x 40 mm;
formato tracciatura: 54 x 47 mm;
dentellatura: 9 effettuata con fustellatura;
colori: sei;
tiratura: trecentomilaventi esemplari;
foglio: ventotto francobolli.

La vignetta raffigura un'oliva con le sue caratteristiche foglie e un cucchiaio che versa olio extravergine su una fetta di pane.

Completano il francobollo le legende "I PRODOTTI DELLA TERRA D'ITALIA" e "OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA", la scritta "ITALIA" e l'indicazione tariffaria "B".

Bozzettista: Fabiana Del Curatolo.

Roma, 24 ottobre 2022.

Corporate Affairs - Filatelia
Fabio Gregori

Questa iniziativa filatelica è un grande riconoscimento per il nostro Gruppo di lavoro dell'Olio Extravergine di Oliva. Da sempre la nostra forza sta nelle idee e nei progetti che abbiamo sviluppato intorno al Vino, all'Olio e al loro insegnamento.

La Fondazione Italiana Sommelier, con il riconoscimento giuridico della Repubblica Italiana, è il più importante centro del mondo per la diffusione della cultura del Vino e dell'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.

L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio nacque così a Roma il 28 Novembre 2004 con l'intento di preparare a questa grande cultura i professionisti della ristorazione, i produttori, i venditori, gli appassionati e i semplici consumatori.

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. Il compito che abbiamo fatto nostro è stato proprio quello di spiegare e promuovere l'analisi sensoriale "generando" dei veri e propri esperti della materia: i Sommelier dell'Olio.

Con AISO (Associazione Italiana Sommelier dell'Olio) da anni sottolineiamo la qualità attraverso l'insegnamento dell'analisi sensoriale dell'olio e del suo abbinamento con i cibi nei nostri Corsi per Sommelier dell'Olio e nelle nostre Attività di Degustazione.

Organizziamo Corsi per Sommelier dell'Olio anche all'estero, oltre ai consolidati 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 per gli stranieri e molti altri argomenti, tutti di alto livello, registrando partecipanti da tutto il mondo e oltre 130.000 presenze l'anno. La Fondazione Italiana Sommelier da oltre 57 anni si occupa, senza finalità di lucro, della promozione e della diffusione della cultura e dell'immagine del vino e dell'olio in Italia e nel resto del mondo, collaborando 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, da molti anni organizza corsi ed eventi gratuiti nelle comunità di recupero, nelle case famiglia, nei penitenziari.

Un cammino lungo e consolidato fatto di corsi, eventi, pubblicazioni editoriali di pregio di BIBENDA e tante iniziative benefiche.

Da quindici anni siamo il riferimento della Presidenza del Consiglio della Repubblica Italiana nella scelta del vino e dell'olio che il Premier dona in omaggio ai vari Capi di Stato che ospita e che va a trovare. Abbiamo anche realizzato l'elegante cassetta in legno per contenere il dono, il Vino diventa elemento Cult del nostro Paese nel Mondo.

La Fondazione Italiana Sommelier organizza inoltre importanti eventi annuali:
– l'Oscar del Vino, la cerimonia di consegna degli Oscar, per i grandi vini d'Italia e del mondo;
– il Forum Nazionale sulla Cultura del Vino in tutta Italia, che si fregia del Patrocinio del Presidente del Consiglio dei Ministri;
– il Forum Nazionale sulla Cultura dell'Olio in tutta Italia, che si fregia del Patrocinio del Presidente del Consiglio dei Ministri;
– la Giornata del Sommelier, nel mese di Luglio, caratterizzata da approfondimenti in una tavola rotonda di tutti quei temi più attuali che riguardano il mondo del vino, con personalità di spicco del settore, per sensibilizzare l'opinione pubblica, le autorità e per un significativo scambio di opinioni a vantaggio del vino di qualità.

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.

Franco M. Ricci
Presidente di Fondazione Italiana Sommelier
Direttore di BIBENDA