

Sulle principali piazze italiane, le quotazioni si mantengono stabili, con leggeri avanzamenti. Questa tendenza indica costanza di mercato nel breve periodo, con variazioni minime e poco significative. Le scorte di olio, a fine di maggio, garantiscono un'offerta continua sul mercato.

Cauto ottimismo per la nuova stagione olivicola.

Tuttavia, ciò che fa davvero la differenza, è la qualità del prodotto proposto sul mercato, che emerge come il vero "differenziante" di questo scenario.

Fra i mercati del bacino del Mediterraneo, quello italiano si distingue per una base economica-commerciale stabile.

I prezzi f.co partenza e gli scambi commerciali hanno subito fluttuazioni inferiori rispetto ai restanti mercati internazionali, incluso il segmento degli oli certificati DOP-IGP e biologici.

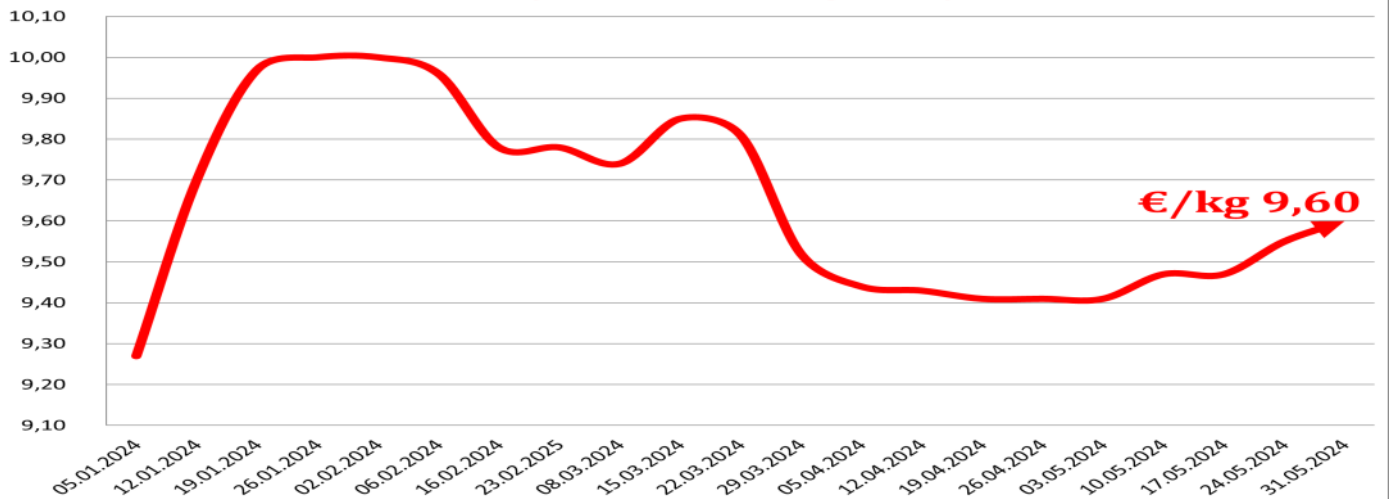
Questo fenomeno, peraltro nuovo nello scenario economico 2024, pone in risalto

l'elevata specializzazione nelle negoziazioni e una gestione dei mercati basata sui

principi di tradizione e qualità. Questa settimana l'andamento medio dei prezzi si

attesta a 9,60 €/kg

Andamento quotazioni €/kg f.co partenza



Siamo presenti sui principali social!



[http://
www.aipoverona.it/](http://www.aipoverona.it/)



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

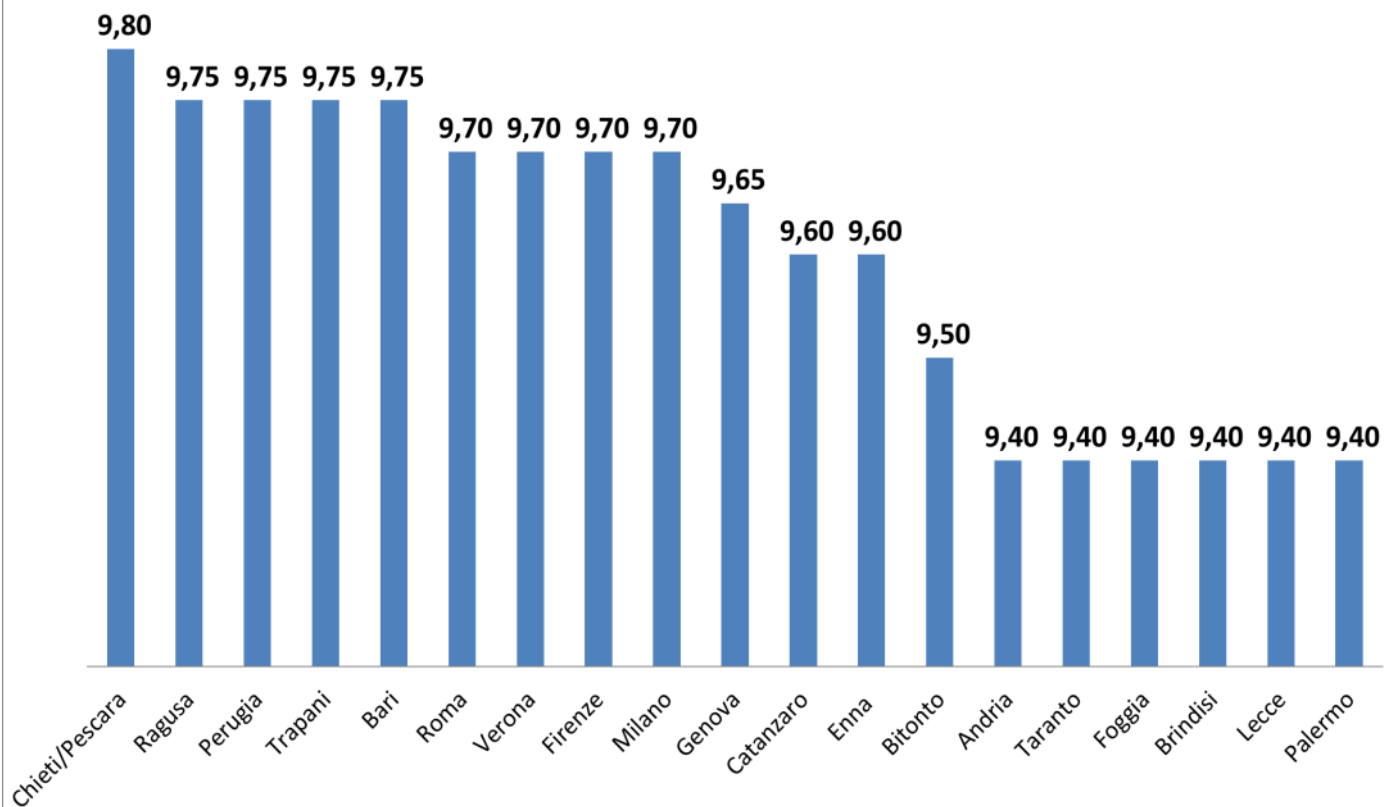
Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona VR Italia
Tel.: +39 0458678260



I dati sono raccolti dai tecnici dall'AIPO OP. E' disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'andamento dei prezzi dell'olio extra vergine di oliva. I prezzi indicati sono pubblicati a fini informativi; sono rilevati con riferimento esclusivo alla fase di contrattazione tra produttore e mediatore/grossista/rivenditore; sono calcolati in Euro al Kg, franco partenza e IVA esclusa (merce grezza alla produzione); si riferiscono ai sette giorni antecedenti la data del presente listino compresa; sono formulati in base a valore qualitativo, provenienza e varietà del prodotto.

Chieti/Pescara la Piazza coi valori più alti (9,80 €/kg), a seguire più Borse merci con valori compresi tra i 9,75 e i 9,65. I prezzi più bassi, 9,40 €/kg, si registrano ad Andria, Foggia, Taranto, Brindisi, Lecce e Palermo.

Quotazioni Piazze Italiane €/kg f.co partenza



Siamo presenti sui principali social!



[http://
www.aipoverona.it/](http://www.aipoverona.it/)



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

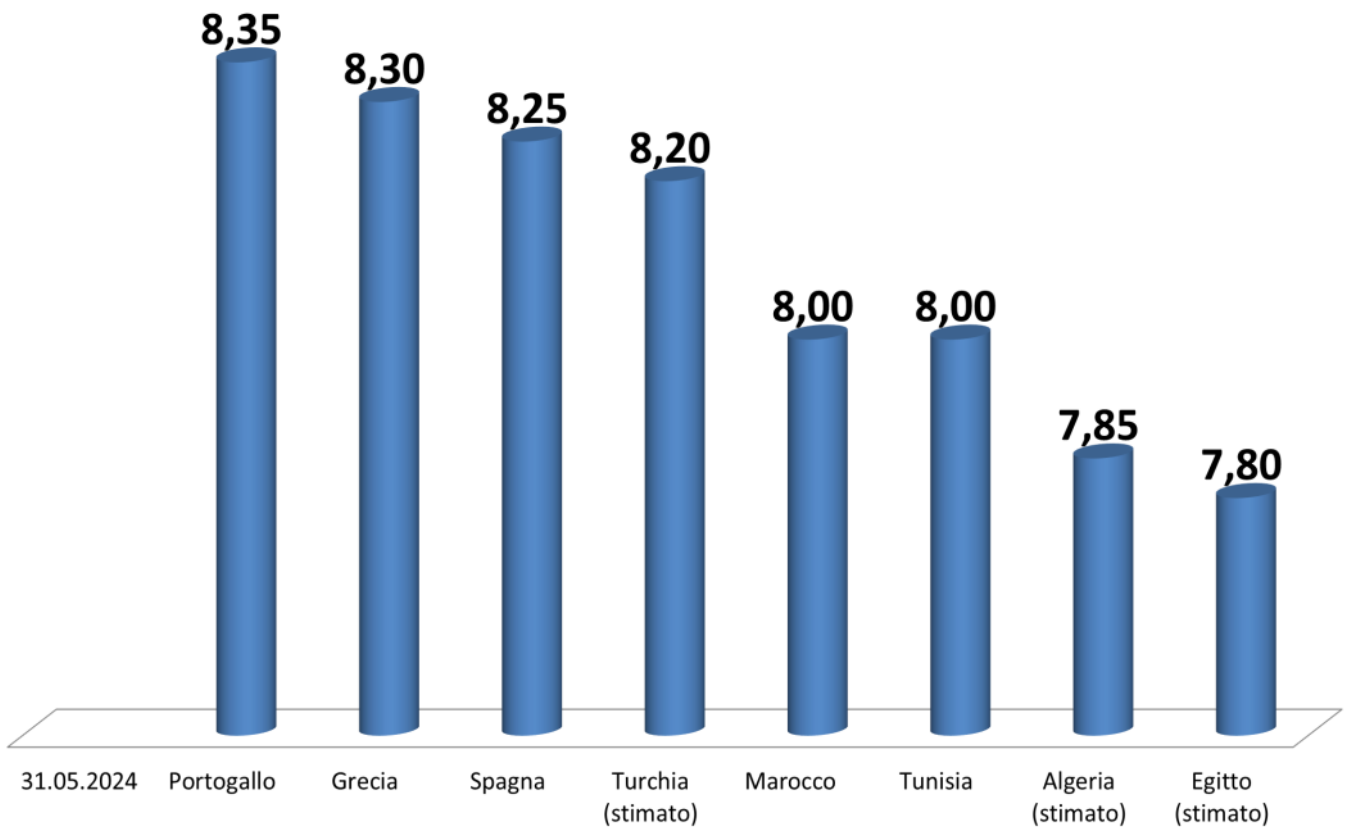
Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona VR Italia
Tel.: +39 0458678260



I dati sono raccolti dai tecnici **dall'AIPO OP**. E' disponibile **PAPP "AIPOVERONA"** scaricabile sul vostro smarphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'andamento dei prezzi dell'olio extra vergine di oliva. I prezzi indicati sono pubblicati a fini informativi; sono rilevati con riferimento esclusivo alla fase di contrattazione tra produttore e mediatore/grossista/rivenditore; sono calcolati in Euro al Kg, franco partenza e IVA esclusa (merce grezza alla produzione); si riferiscono ai sette giorni antecedenti la data del presente listino compresa; sono formulati in base a valore qualitativo, provenienza e varietà del prodotto.

Sui mercati esteri, le quotazioni sostano alte mentre calano le transazioni. L'olio greco ha recentemente toccato gli 8,30€/kg f.co partenza, ma i produttori esitano ad effettuare ordini di vendita, confidando in ulteriori aumenti dei prezzi. Dal punto di vista agronomico, la fase di allegagione procede senza problemi di rilievo con temperature superiori ai 32°C registrate in Andalusia e a Creta

Mercati esteri



Siamo presenti sui principali social!



[http://
www.aipoverona.it/](http://www.aipoverona.it/)



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona VR Italia
Tel.: +39 0458678260



I dati sono raccolti dai tecnici **dal'AIPO OP**. E' disponibile l'**PAPP "AIPOVERONA"** scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'andamento dei prezzi dell'olio extra vergine di oliva. I prezzi indicati sono pubblicati a fini informativi; sono rilevati con riferimento esclusivo alla fase di contrattazione tra produttore e mediatore/grossista/rivenditore; sono calcolati in Euro al Kg, franco partenza e IVA esclusa (merce grezza alla produzione); si riferiscono ai sette giorni antecedenti la data del presente listino compresa; sono formulati in base a valore qualitativo, provenienza e varietà del prodotto.



Note

Si ricorda che le quotazioni espresse sono pubblicate a fini puramente indicativi e riferite esclusivamente alla fase di contrattazione tra produttore e mediatore, grossista, rivenditore. Franco partenza magazzino venditore.

Sarà inoltre la qualità analizzata e verificata a determinare possibili variazioni del prezzo unitario.

I mercati interessati sono quelli di Bari, Brindisi, Chieti, Imperia, Firenze, Foggia, Gioia Tauro (Rc), Lecce, Palermo, Perugia, Pescara, Ragusa, Ravenna, Taranto, Trapani, Siena, Verona, Viterbo e sono presi dalle Camere di Commercio e Ismea mercati.

Siamo presenti sui principali social!



[http://
www.aipoverona.it/](http://www.aipoverona.it/)



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona VR Italia
Tel.: +39 0458678260



I dati sono raccolti dai tecnici **dal'AIPO OP**. E' disponibile l'**PAPP "AIPOVERONA"** scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'andamento dei prezzi dell'olio extra vergine di oliva. I prezzi indicati sono pubblicati a fini informativi; sono rilevati con riferimento esclusivo alla fase di contrattazione tra produttore e mediatore/grossista/rivenditore; sono calcolati in Euro al Kg, franco partenza e IVA esclusa (merce grezza alla produzione); si riferiscono ai sette giorni antecedenti la data del presente listino compresa; sono formulati in base a valore qualitativo, provenienza e varietà del prodotto.