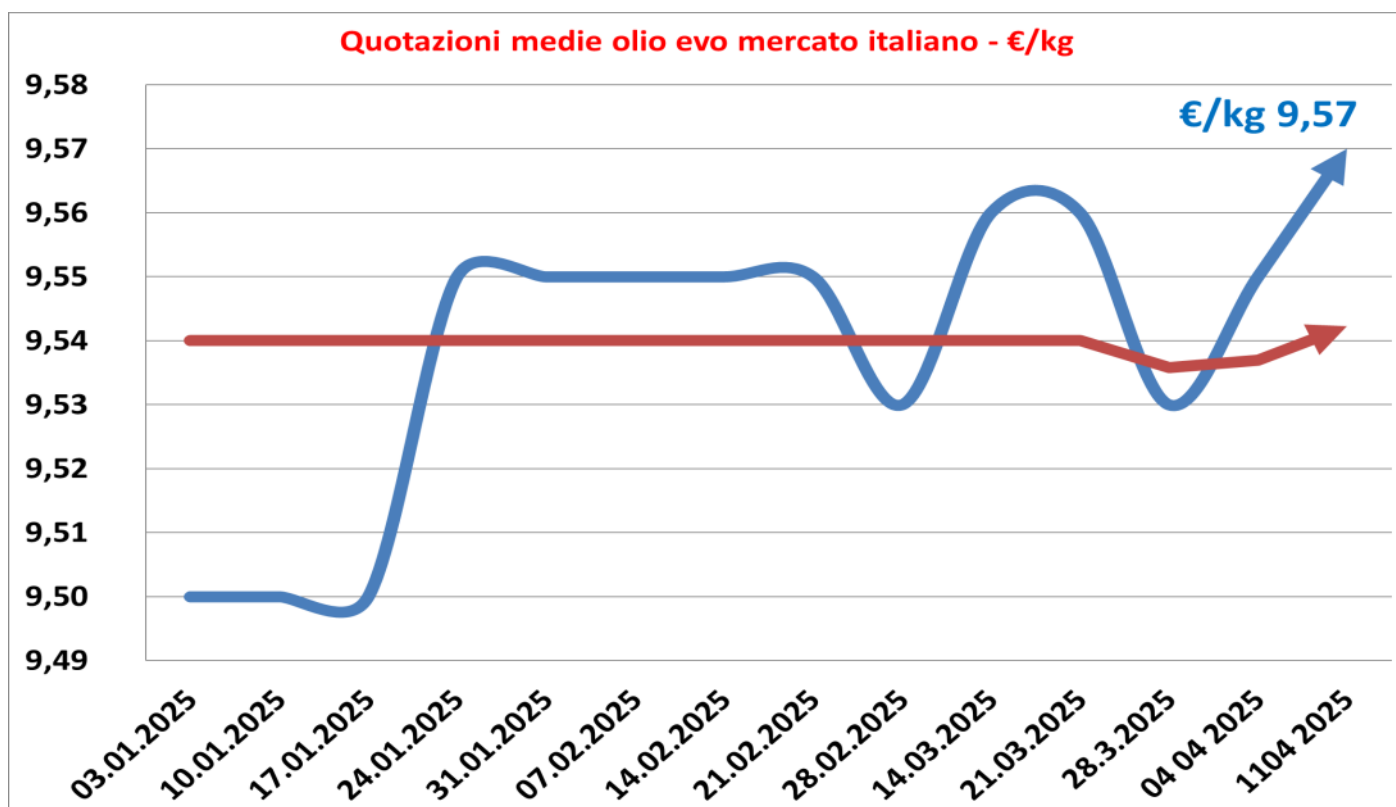


Questa settimana le quotazioni medie dell'olio extra vergine di oliva italiano si attestano a 9,57 €/kg. Un aumento dello 0,74% rispetto inizio anno. Un valore sicuramente inferiore in confronto al tasso generale di inflazione. Pertanto il dato ci suggerisce che il prodotto OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA non è influenzato in modo diretto dalle dinamiche inflazionistiche generali. Nel Notiziario di questa settimana, in collegamento da Molfetta, in provincia di Bari, c'è il Sig. Vincenzo Caputo, titolare del frantoio oleario Caputo Domenico.



Siamo presenti sui principali
social!



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



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

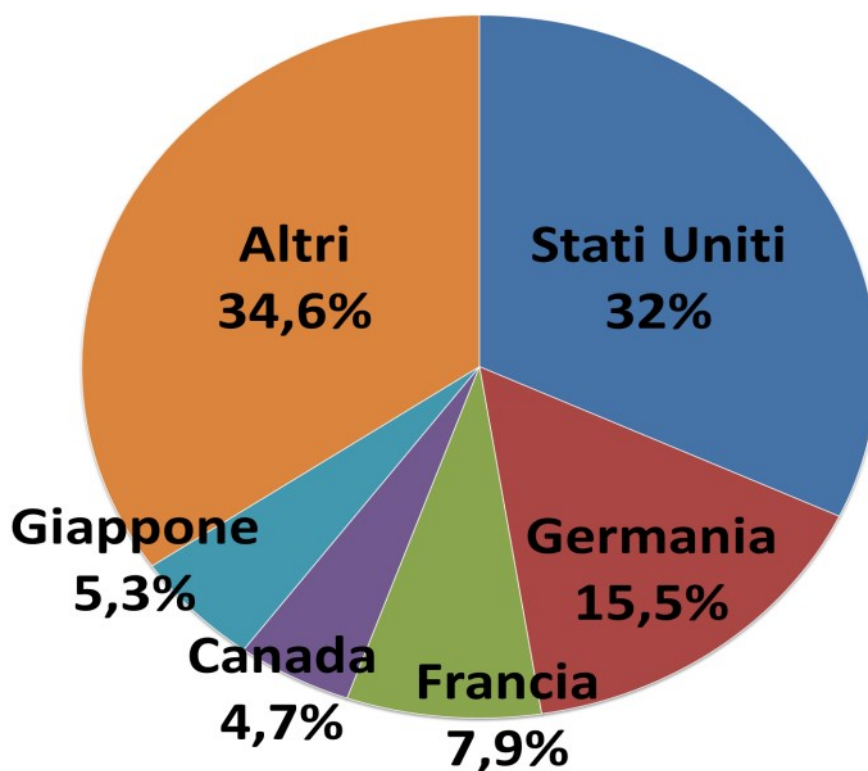
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia
Tel.: +39 0458678260



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.

I dati statunitensi sono argomento di forte discussione, nel prossimo grafico osserviamo dove va a finire l'export del prodotto extra vergine italiano:

il 32% negli Stati Uniti, conferma dell'importante ruolo dello Stato americano il 15,5% in Germania il 7,9% in Francia il 5,3% in Giappone il 4,7% in Canada. Queste percentuali dimostrano che l'olio extra vergine di oliva italiano continua ad essere un prodotto di interesse globale nonostante gli ostacoli commerciali.



Siamo presenti sui principali social!



<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.

Mercati Esteri

Ancora leggeri cali di assestamento nei mercati esteri.

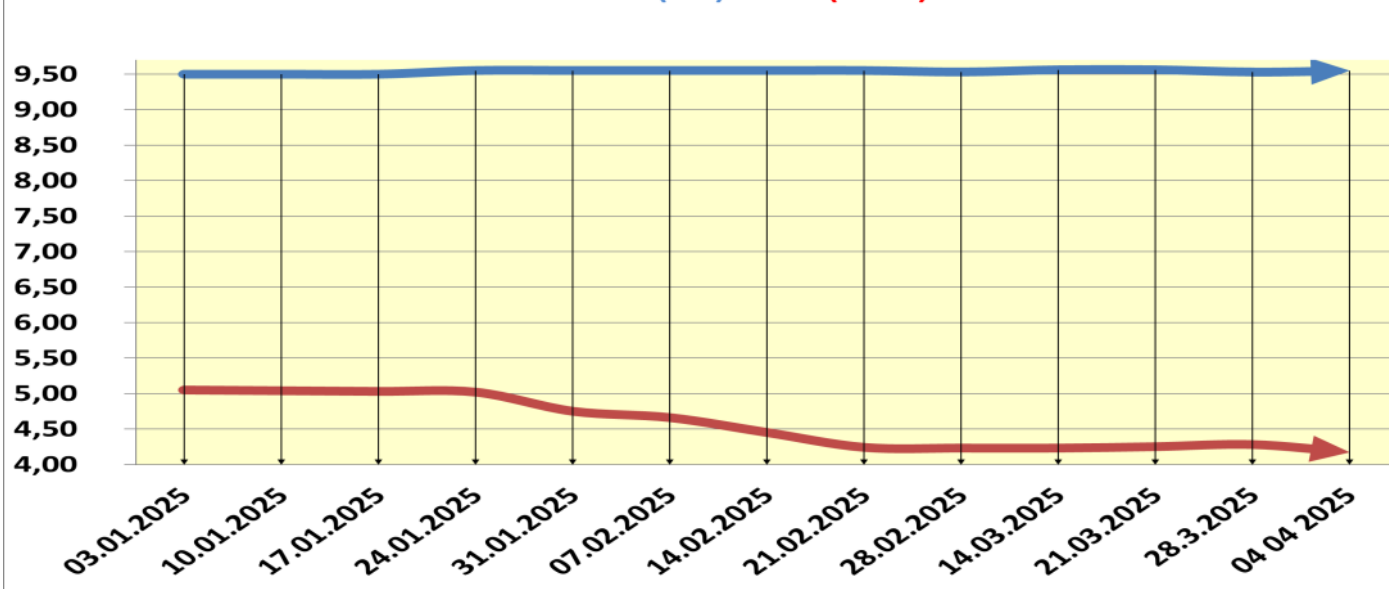
Di seguito riportiamo un grafico con il chiaro raffronto tra le quotazioni dell'olio extra vergine di oliva delle maggiori Piazze Italiane (LINEA BLU) e quelle dei principali mercati esteri (LINEA ROSSA).

La linea blu mostra una notevole stabilità dei prezzi, intorno ai 9,50 €/kg, durante tutto il periodo analizzato.

La linea rossa, invece presenta una leggera flessione nel tempo. A inizio anno il valore era di circa 5,00, questa settimana è intorno ai 4,50 €/kg.

Una differenza marcata che sottolinea la superiore qualità del prodotto italiano e la minore vulnerabilità dello stesso alle fluttuazioni causate da politiche commerciali internazionali.

Raffronto tra media quotazioni di olio extra vergine
italiano (blu) esteri (rosso)



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.

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 **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.