**L’UNIONE ITALIANA PER L’OLIO DI PALMA SOSTENIBILE**

**LANCIA LA SUA PRIMA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE,**

**PER RACCONTARE AL GRANDE PUBBLICO COS’È L’OLIO DI PALMA SOSTENIBILE**

*Roma 27/02/2016 -* Per promuovere la cultura della sostenibilità dell’olio di palma e fornire maggiori informazioni su uno dei più discussi ingredienti degli ultimi anni, la neo nata **Unione Italiana per l’Olio di Palma Sostenibile**, sigla il suo impegno con un primo importante passo: una **campagna di comunicazione istituzionale** per raccontare agli italiani cos’è l’olio di palma sostenibile. La campagna è stata pianificata, a partire dal 28 febbraio e per tre settimane su tv, quotidiani, periodici e testate online.

*“Recentemente si è parlato tanto dell’olio di palma, affrontando il tema dal punto di vista dell’ambiente e della salute, ma l’argomento è stato spesso generalizzato lasciando spazio a luoghi comuni e banalizzazioni che non trovano riscontro quando si vanno ad approfondire i temi con informazioni e dati. Con questa campagna vogliamo far arrivare un messaggio semplice e rassicurante ai consumatori italiani, raccontando questo ingrediente per quello che è: un olio vegetale di origine naturale, conosciuto e utilizzato da cinquemila anni, ricavato dalla spremitura della sola polpa del frutto della palma da olio, che non presenta rischi per la salute in una dieta bilanciata e che, se prodotto in modo sostenibile, aiuta a rispettare la natura e le comunità locali”* spiega**Giuseppe Allocca, Presidente dell’Unione Italiana per l’Olio di Palma Sostenibile.** *“In linea con quanto accaduto in altri Paesi dell'Unione Europea (Francia, Belgio, Olanda, Germania, Svezia), l'Unione intende diventare in Italia un punto di riferimento per i consumatori, i media e le istituzioni che desiderano maggiori informazioni sul tema, con l’obiettivo di portare l'attenzione del dibattito sull’importanza della sostenibilità di questo ingrediente, intesa sia in termini di sicurezza nutrizionale che di impatto sociale e ambientale. Questa campagna di comunicazione vuole presentare dunque l’Unione al grande pubblico e spiegare in 30 secondi alcune semplici caratteristiche dell’olio di palma sostenibile.”*

Dal 28 febbraio e per le successive tre settimane (la prima a partire sarà la pianificazione tv, per essere seguita poi da quella stampa e infine da quella digital), lo spot e la pagina stampa istituzionale rimanderanno coloro che volessero avere maggiori informazioni, al **sito ufficiale** dell’Unione Italiana per l’Olio di Palma Sostenibile ([www.oliodipalmasostenibile.it](http://www.oliodipalmasostenibile.it)). Il sito, grazie a infografiche, immagini e ricerche scientifiche, racconta la provenienza dell’olio vegetale più prodotto al mondo (circa 62 milioni di tonnellate nel 2015 che rappresentano il 35% del mercato degli oli vegetali a livello mondiale) e i motivi del **successo di questo ingrediente**.

**Coltivato in 43 Paesi** nel mondo, l’olio di palma è un ingrediente di origine naturale che si ottiene per spremitura della polpa del frutto della palma. Così naturale che una frazione specifica dell’olio di palma, l’acido palmitico, è anche l’acido grasso che maggiormente e naturalmente si trova nel latte materno (circa il 25% degli acidi grassi). In Europa, l’olio di palma è **utilizzato dall’industria alimentare per il 45%** e da quelle **energetica, farmaceutica, mangimistica e cosmetica** per il **restante 55%**.

Quando si parla di **olio di palma sostenibile** si fa riferimento all’olio prodotto nel rispetto dell’ecosistema e delle popolazioni locali. Ma è possibile produrlo con queste garanzie? La risposta è sì. Nel perseguimento di questo obiettivo, l’Unione Italiana per l’Olio di Palma Sostenibile, in coordinamento con le varie piattaforme ed organizzazioni nazionali ed internazionali coinvolte nella filiera (in particolare con l'European Palm Oil Alliance - EPOA), promuove l’utilizzo di olio di palma sostenibile affinché sempre nuovi attori della filiera si impegnino a tutelare le foreste, la biodiversità e le comunità locali e a diffondere una cultura di rispetto dell’ambiente, sempre più necessaria.

**L’OLIO DI PALMA IN NUMERI**

**UN INGREDIENTE DI ORIGINE NATURALE E SOSTENIBILE**

Non tutti sanno che la palma da olio cresce nelle regioni intorno all’equatore, in luoghi fertili e altamente piovosi, e ha poche esigenze in termini di utilizzo di acqua e fertilizzanti. **Indonesia e Malesia sono i principali produttori di questo olio** (**circa l'86% della produzione mondiale proviene dai due Paesi**, il restante è prodotto da alcune realtà dell'Africa e del Sud America), dove questa coltura assicura lavoro e sussistenza economica a milioni di persone. La crescita dei volumi produttivi di questo olio vegetale ha certamente avuto un forte impatto sugli ecosistemi locali. È per questo motivo che **nel 2004 è nata RSPO,** la Tavola Rotonda per l’olio di palma sostenibile, formata da alcune aziende e ONG che hanno unito le proprie forze per creare il primo standard di sostenibilità per la certificazione della produzione e dell’utilizzo di olio di palma sostenibile.

In termini di sostenibilità, la palma da olio è sicuramente la più virtuosa: **ha una resa media di 3,47 tonnellate per ettaro** ... **5 volte più della colza** (0,65 t/ettaro), **6 volte più del girasole** (0,58 t/ettaro) e addirittura **9 volte più della soia** (0,37 t/ettaro) e **11** (0,32 t/ettaro) **rispetto all'olio di oliva**. Proiettando questi numeri rispetto alle esigenze future – che sono stimate tra un minimo di 30 (*Nazioni Unite, Oil World 2010*) e un massimo di 70 (*“The Malaysian Palm Oil Sector-Overview, June 2012*) milioni di tonnellate di oli vegetali in più – si profila un percorso quasi obbligato a favore dell'olio di palma, proprio per questo il tema della sostenibilità resta centrale.

**ALIMENTAZIONE: OLIO DI PALMA NON HA EFFETTI NEGATIVI SULLA SALUTE IN UNA DIETA EQUILIBRATA**

**Nel 2014, l'Italia ha importato circa 1.600.000 tonnellate di olio di palma** (Fonte Coeweb ISTAT): il **21% viene impiegato dall'industria alimentare**, mentre il rimanente **79% viene usato dal settore bioenergetico, mangimistico, chimico, cosmetico e farmaceutico**. Un dato in controtendenza rispetto a quanto accade nel resto d’Europa …

Sul fronte alimentare, l'impiego dell'olio di palma ha permesso, negli anni, di eliminare i grassi vegetali idrogenati e riveste quindi un ruolo centrale nella riduzione del contenuto di acidi grassi TRANS nei prodotti alimentari. L'industria alimentare lo sceglie per alcune caratteristiche che questo ingrediente può garantire: la capacità di conferire ai prodotti la necessaria “croccantezza” o cremosità; il suo avere sapore e fragranza neutri che non influenzano le caratteristiche degli altri ingredienti; soprattutto la sua resistenza a temperature elevate e all’ossidazione lo rende più adatto di altri oli e grassi ad essere utilizzato in alimenti cotti ad alta temperatura. La sua elevata stabilità garantisce una maggiore conservabilità degli alimenti, consentendo quindi anche di ridurre gli sprechi.

**L'olio del frutto di palma contiene circa il 49% di acidi grassi saturi, non contiene colesterolo come tutti gli altri oli vegetali.** Sono in pochi a sapere che l’acido palmitico è uno dei componenti del latte materno: ecco perché **si può affermare che l'olio di palma non ha alcuna caratteristica che lo possa rendere meno raccomandabile di un qualunque altro alimento o ingrediente che apporta grassi saturi alla dieta**. Naturalmente il consiglio è quello di seguire una dieta bilanciata e limitare il consumo di grassi saturi in generale. Infatti, **non esistono controindicazioni al consumo di olio di palma**, anche perché il suo apporto rispetto al totale degli acidi grassi assunti nella dieta degli italiani è molto contenuto: **la maggior parte degli acidi grassi saturi che assumiamo viene introdotto da alimenti per lo più di origine animale che non contengono olio di palma e dal consumo di altri oli e grassi**.

*L’Unione Italiana per l’Olio di Palma Sostenibile è stata costituita a fine ottobre 2015 da un gruppo di Aziende e Associazioni attive in vari settori merceologici nei quali viene utilizzato olio di palma, con l’obiettivo di essere un punto di raccordo utile a promuovere attivamente la cultura della sostenibilità di questo prodotto. L’Unione ha come obiettivo principale quello di coordinare, in Italia, tutte le attività di comunicazione per favorirne la conoscenza da parte dei consumatori. I principi alla base delle sue attività sono la trasparenza e l’obiettività scientifica. L’Unione si propone di organizzare manifestazioni, convegni, campagne di educazione e informazione; promuovere e sostenere ricerche e studi scientifici, avviare contatti e collaborazioni con qualsiasi attore, pubblico o privato, della filiera dell’olio di palma sostenibile.*

Ufficio stampa Unione Italiana Olio di Palma Sostenibile c/o INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

**Simone Silvi** – 06.44160881 – 335.1097279 – [s.silvi@inc-comunicazione.it](mailto:s.silvi@inc-comunicazione.it)

**Mariagrazia Martorana** – 06.44160864 – 333.5761238 – [m.martorana@inc-comunicazione.it](mailto:m.martorana@inc-comunicazione.it)