



APOR

Indirizzo	Organizzazione Produttori Olivicoli APOR Società Cooperativa Agricola Via Raffaele Piria, 8	
Tel.	06/40801459	
Fax	06/40801675	
web	www.aporrroma.it	
e-mail	Info@aporroma.it	
Presidente	Emilia Barrella	
Ref. progetto	Emilia Barrella	

Attività (link)

Costituita nel 1978 per l'espletamento delle attività connesse all'aiuto comunitario all'olio di oliva nel 1988 ottiene dalla Comunità Europea il riconoscimento che consente ad APOR di avviare le attività di supporto ai produttori ai fini dell'intervento comunitario.

La dirigenza dell'Associazione, si è completamente rinnovata negli organi statutari. Fanno parte del nuovo Consiglio di APOR, olivicoltori con esperienza collaudata nel settore della commercializzazione; olivicoltori che producono quantitativi consistenti di olive ed olio che imbottigliano il proprio olio, olivicoltori che producono olio DOP. La loro presenza fa di APOR una delle Associazioni maggiormente qualificate, sempre attenta a rappresentare le esigenze della filiera olivicola.

Attualmente APOR è impegnata, al completamento dell'iter di riconoscimento delle produzioni a Denominazione di Origine Protetta della Provincia di Roma per "Castelli Romani" dopo aver portato a termine la richiesta della denominazione Dop per Terre Tiburtine e Soratte.

APOR sta mettendo in atto ogni iniziativa tesa alla promozione della conoscenza e della cultura dell'olio extra vergine di oliva e delle sue caratteristiche peculiari con precise scelte di indirizzo politico nell'interesse di una produzione di alta qualità.

Sul fronte dei piani operativi APOR ha già acquisito esperienza e professionalità per aver presentato e realizzato, già ai sensi del reg. Ce n. 1334/02 e successivamente del reg. CE n. 1331/04 e 2080/05 programmi di attività mirati al miglioramento della qualità dell'olio di oliva.

Dal 2005 APOR si è trasformata in organismo cooperativo ponendo così le basi per rafforzare la propria operatività verso servizi d'impresa per un programma di commercializzazione concordato.

I produttori che aderiscono ad Apor si assoggettano a controlli di qualità per garantire al meglio la tracciabilità assicurando al consumatore un prodotto eccellente.

La possibilità di acquistare l'extravergine direttamente in campagna rappresenta un'opportunità che molti romani possono utilizzare per garantirsi la disponibilità di un condimento sano, genuino, e di origine garantita qualità suffragate anche sul piano scientifico, considerato il valore nutrizionale e terapeutico attribuito all'olio "fresco", grazie alla presenza di una maggiore quantità di sostanze antiossidanti ed a una minore acidità.

Ma per quanti non possono fare direttamente la spesa in campagna, APOR mette a disposizione un servizio per far recapitare l'olio direttamente a casa dei romani senza costi aggiuntivi.