

**CREA PER LA DISABILITA' VISIVA:
IN ARRIVO L'ETICHETTA ACCESSIBILE
DELL'OLIO D'OLIVA**

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

Olio d'oliva, il Crea lancia la prima etichetta per ciechi e ipovedenti

Creata in collaborazione con l'Uici, presenta informazioni in braille e, attraverso un Qr code, consente di scaricare un audio che narra la storia del prodotto e le sue qualità

di FEDERICO FORMICA
15 Giugno 2019



Da oggi anche ciechi e ipovedenti possono accedere a tutte le informazioni contenute sulle bottiglie dell'olio d'oliva. E anche a qualcosa di più. Ad annunciare la nuova etichetta è il Crea, che ha collaborato con l'Unione italiana ciechi e ipovedenti (Uici) di Cosenza. La tecnologia è stata fornita da Sisspre e l'olio è quello dell'azienda agricola Di Tucci.

Gli strumenti che rendono accessibile questo olio calabrese sono due: un testo in braille e un Qr code. Il primo riproduce tutte le informazioni obbligatorie, cioè quelle che, per legge, ogni produttore di olio d'oliva deve fornire al consumatore; il secondo rimanda a un audio scaricabile da smartphone ed è stato battezzato "etichetta narrante": è uno storytelling che spiega la storia della cultivar, la zona in cui viene coltivata e le caratteristiche specifiche dell'olio.

Non è ancora vicino il giorno in cui ogni bottiglia sugli scaffali dei supermercati “parlerà” anche alle persone con disabilità visiva, ma “la nostra idea è quella di estendere questa tecnologia anche ad altri marchi ma soprattutto ad altri prodotti alimentari” spiega Gabriella Lo Feudo, responsabile dell’iniziativa per il Crea Olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura. “Questa etichetta è nata da una nostra iniziativa insieme all’Uici Cosenza, ma altri progetti potrebbero partire su spunto delle stesse aziende produttrici”, auspica Lo Feudo.

Intanto, però, non è un caso se la prima etichetta “parlante” è di un olio d’oliva. Si tratta di un prodotto in cui le informazioni in etichetta sono fondamentali. Anzitutto la dicitura: se non c’è scritto “extravergine”, ma solo “olio d’oliva” significa non è il frutto della prima spremitura delle olive. Poi l’origine: l’etichetta deve infatti indicare se l’olio è italiano o se proviene da olive europee o extraeuropee (in quel caso, quasi sempre tunisine); il termine minimo e le modalità di conservazione e la dichiarazione nutrizionale, cioè la quantità e la tipologia di grassi, carboidrati, la quantità di sale, fibre, proteine, vitamine e sali minerali.

“L’olio d’oliva - ricorda il Crea - è composto da varie molecole in prevalenza dall’acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E, dallo squalene con attività antitumorale, dai fenoli che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare. In generale, migliora lo stato di benessere dell’organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative”. Proprietà benefiche di un prodotto che inizia ad essere un po’ più “inclusivo”.

RASSEGNA STAMPATA

Olio, arriva l'etichetta in braille



Dare anche a chi non vede, oltre 1,5 milione di italiani, la possibilità di scegliere in modo consapevole l'olio di oliva. Arriva l'etichetta narrante in braille realizzata dal Crea, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, la start up Sisspre e l'azienda agricola Oli Tucci.

Grazie alla tecnologia è stata realizzata un'etichetta che consente a chi è affetto da disabilità visiva di poter fruire delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva, indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra vergine e vergine d'oliva, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, vengono riportate altre informazioni, tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio).

«Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro - dichiara Gabriella Lo Feudo, responsabile dell'iniziativa per il Crea Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura - non poteva non avvertire la necessità di mettere a disposizione conoscenza e competenze, avviando questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare»

CREA PER LA DISABILITA' VISIVA: IN ARRIVO L'ETICHETTA ACCESSIBILE DELL'OLIO D'OLIVA

Posted by [Redazione](#) × Pubblicato il 12/06/2019 at 13:42



Dare anche a chi non vede, cioè a oltre 1.500.000 italiani, la possibilità di scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola. Questo è lo scopo dell'etichetta accessibile dell'olio d'oliva realizzata dal CREA, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, Sisspre s.r.l. e l'azienda agricola Oli Tucci.

Grazie al linguaggio braille e alle moderne tecnologie è stata realizzata un'etichetta narrante proprio per consentire a chi è affetto da disabilità visiva il libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva, alimento principe della dieta mediterranea. L'olio d'oliva, infatti, è composto da varie molecole in prevalenza dall'acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E, dallo squalene con attività antitumorale, dai fenoli che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare. In generale, migliora lo stato di benessere dell'organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative.

L'etichetta alimentare si delinea, quindi, come uno strumento fondamentale per un consumo responsabile che tuteli il consumatore, fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra vergine e vergine d'oliva queste riguardano, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, altre informazioni tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). In questo modo, quindi, è possibile tracciare il prodotto lungo l'intera filiera, dimostrandone la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione. L'olio italiano è un patrimonio unico al mondo per qualità e biodiversità, che deve poter essere accessibile a tutti.

Si tratta, quindi, di un progetto di inclusione sociale, di pari opportunità nonché di educazione alimentare, in cui il CREA ha fornito le indicazioni per l'etichetta braille e ha creato lo storytelling per raccontare la cultivar, Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia adatta all'etichetta narrante, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta e Oli Tucci è stata l'azienda che ha promosso l'iniziativa.

*“Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro, - ha dichiarato **Gabriella Lo Feudo**, responsabile dell’iniziativa per il CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura – non poteva non avvertire la necessità dei consumatori/cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare.”*

RASSEGNA STAMPA

Olio: Crea, arriva l'etichetta in braille per non vedenti



ROMA - Dare anche a chi non vede, oltre 1,5 milione di italiani, la possibilità di scegliere in modo consapevole l'olio di oliva. Arriva l'etichetta narrante in braille realizzata dal Crea, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, la start up Sisspre e l'azienda agricola Oli Tucci.

Grazie alla tecnologia è stata realizzata un'etichetta che consente a chi è affetto da disabilità visiva di poter fruire delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva, indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra vergine e vergine d'oliva, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, vengono riportate altre informazioni, tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). "Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro - dichiara Gabriella Lo Feudo, responsabile dell'iniziativa per il Crea Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura - non poteva non avvertire la

necessità di mettere a disposizione conoscenza e competenze, avviando questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare".

RASSEGNA STAMPA

CREA: DISABILITA' VISIVA, IN ARRIVO ETICHETTA ACCESSIBILE OLIO D'OLIVA

ROMA (ITALPRESS) - Dare anche a chi non vede, cioè a oltre 1.500.000 italiani, la possibilità di scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola. Questo è lo scopo dell'etichetta accessibile dell'olio d'oliva realizzata dal **CREA**, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, Sisspre s.r.l. e l'azienda agricola Oli Tucci.

Grazie al linguaggio braille e alle moderne tecnologie è stata realizzata un'etichetta narrante proprio per consentire a chi è affetto da disabilità visiva il libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva, alimento principe della dieta mediterranea.

L'olio d'oliva, infatti, è composto da varie molecole in prevalenza dall'acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E, dallo squalene con attività antitumorale, dai fenoli che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare. In generale, migliora lo stato di benessere dell'organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

CREA: DISABILITA' VISIVA, IN ARRIVO ETICHETTA ACCESSIBILE OLIO D'OLIVA – 2

L'etichetta alimentare si delinea, quindi, come uno strumento fondamentale per un consumo responsabile che tuteli il consumatore, fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra vergine e vergine d'oliva queste riguardano, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, altre informazioni tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). In questo modo, quindi, è possibile tracciare il prodotto lungo l'intera filiera, dimostrandone la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione. L'olio italiano è un patrimonio unico al mondo per qualità e biodiversità, che deve poter essere accessibile a tutti.

Si tratta, quindi, di un progetto di inclusione sociale, di pari opportunità nonché di educazione alimentare, in cui il CREA ha fornito le indicazioni per l'etichetta braille e ha creato lo storytelling per raccontare la cultivar. Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia adatta all'etichetta narrante, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta e Oli Tucci è stata l'azienda che ha promosso l'iniziativa.

CREA: DISABILITA' VISIVA, IN ARRIVO ETICHETTA ACCESSIBILE OLIO D'OLIVA – 3

"Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro, - ha dichiarato Gabriella Lo Feudo, responsabile dell'iniziativa per il CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura - non poteva non avvertire la necessita' dei consumatori/cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette e' un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare".

AGRICOLTURA. OLIO, CREA: IN ARRIVO ETICHETTA IN BRAILLE PER NON VEDENTI

(DIRE) Roma, 12 giu. - Dare anche a chi non vede, cioè a oltre 1.500.000 italiani, la possibilità di scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola. Questo è lo scopo dell'**etichetta accessibile** dell'olio d'oliva realizzata dal CREA, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, Sisspre s.r.l. e l'azienda agricola Oli Tucci. Grazie al linguaggio braille e alle moderne tecnologie è stata realizzata un'etichetta narrante proprio per consentire a chi è affetto da disabilità visiva il libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva, alimento principe della dieta mediterranea.

L'olio d'oliva, infatti, è composto da varie molecole in prevalenza dall'acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E, dallo squalene con attività antitumorale, dai fenoli che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare. In generale, migliora lo stato di benessere dell'organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative.

L'etichetta alimentare si delinea, quindi, come uno strumento fondamentale per un consumo responsabile che tuteli il consumatore, fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra vergine e vergine d'oliva queste riguardano, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, altre informazioni tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). In questo modo, quindi, è possibile tracciare il prodotto lungo l'intera filiera, dimostrandone la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione. L'olio italiano è un patrimonio unico al mondo per qualità e biodiversità, che deve poter essere accessibile a tutti. (SEGUE)

AGRICOLTURA. OLIO, CREA: IN ARRIVO ETICHETTA IN BRAILLE PER NON VEDENTI – 2

(DIRE) Roma, 12 giu. - Si tratta, quindi, di un progetto di inclusione sociale, di pari opportunità nonché di educazione alimentare, in cui il CREA ha fornito le indicazioni per l'etichetta braille e ha creato lo storytelling per raccontare la cultivar, Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia adatta all'etichetta narrante, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta e Oli Tucci è stata l'azienda che ha promosso l'iniziativa.

"Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro, - ha dichiarato Gabriella Lo Feudo, responsabile dell'iniziativa per il CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura - non poteva non avvertire la necessità dei consumatori/cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare".

Olio d'oliva, arriva l'etichetta accessibile

Anche chi non vede avrà così libero accesso alle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'alimento per scegliere consapevolmente cosa acquistare



L'etichetta narrante consente a chi è affetto da disabilità visiva l'accesso alle informazioni indispensabili per un acquisto ragionato

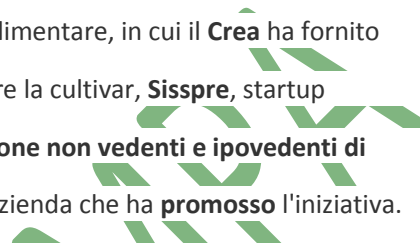
Grazie all'**etichetta accessibile dell'olio d'oliva**, in linguaggio braille e creata con le moderne tecnologie, anche **chi non vede**, cioè oltre 1.500.000 italiani, avrà la possibilità di **scegliere consapevolmente** cosa mettere in tavola.

Realizzata dal **Crea**, con il suo centro di Olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura, in collaborazione con l'**Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza**, **Sisspre Srl** e l'**azienda agricola Oli Tucci**, l'etichetta narrante consente a chi è affetto da disabilità visiva il libero accesso e un'agevole fruizione delle informazioni sulla **composizione** e sulle **proprietà** dell'olio d'oliva.

"Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro - ha dichiarato **Gabriella Lo Feudo**,

responsabile dell'iniziativa per il Crea Olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura -, *non poteva non avvertire la necessità dei consumatori/cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. **Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti** devono essere messi nelle **condizioni giuste** per poterlo fare".*

Un progetto, quindi, di inclusione sociale, pari opportunità ed educazione alimentare, in cui il **Crea** ha fornito le **indicazioni per l'etichetta braille** e ha creato lo **storytelling** per raccontare la cultivar, **Sisspre**, startup dell'innovazione, ha creato la **tecnologia** adatta all'etichetta narrante, l'**Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza** ha realizzato la **grafica e stampato** l'etichetta e **Oli Tucci** è stata l'azienda che ha **promosso** l'iniziativa.



L'olio d'oliva

Alimento principe della dieta mediterranea, l'olio d'oliva - si legge nella nota del Crea - è composto da varie molecole, in prevalenza dall'**acido oleico**, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla **vitamina E**, dallo **squalene** con attività antitumorale, dai **fenoli** che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare.

In generale, migliora lo stato di benessere dell'organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative.

L'etichetta alimentare

Strumento fondamentale per un consumo responsabile, l'etichetta alimentare tutela il consumatore fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra vergine e vergine d'oliva queste riguardano, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, altre informazioni tra cui la **denominazione di vendita** e la **designazione dell'origine** (il **paese di provenienza** delle olive e dell'olio). In questo modo, quindi, è possibile tracciare il prodotto lungo l'intera filiera, dimostrandone la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione. L'olio italiano è un patrimonio unico al mondo per qualità e biodiversità, che deve poter essere accessibile a tutti.

Fonte: [Crea](#)

Disabilità visiva, CREA: in arrivo l'etichetta accessibile dell'olio d'oliva

Dare anche a chi non vede, cioè a oltre 1.500.000 italiani, la possibilità di scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola. Questo è lo scopo dell'etichetta accessibile dell'olio d'oliva realizzata dal CREA, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, Sisspre s.r.l. e l'azienda agricola Oli Tucci.

Grazie al linguaggio braille e alle moderne tecnologie è stata realizzata **un'etichetta narrante proprio per consentire a chi è affetto da disabilità visiva il libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva**, alimento principe della dieta mediterranea.



L'olio d'oliva, infatti, è composto da varie molecole in prevalenza dall'acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E, dallo squalene con attività antitumorale, dai fenoli che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare. In generale, migliora lo stato di benessere dell'organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative.

L'etichetta alimentare si delinea, quindi, come uno strumento fondamentale per un consumo responsabile che tuteli il consumatore, fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra vergine e vergine d'oliva queste riguardano, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, altre informazioni tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). In questo modo, quindi, **è possibile tracciare il prodotto lungo l'intera filiera, dimostrandone la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione**. L'olio italiano è un patrimonio unico al mondo per qualità e biodiversità, che deve poter essere accessibile a tutti. Si tratta, quindi, di **un progetto di inclusione sociale, di pari opportunità nonché di educazione alimentare**, in cui il CREA ha fornito le indicazioni per l'etichetta braille e ha creato lo storytelling per raccontare la cultivar, Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia adatta all'etichetta narrante, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta e Oli Tucci è stata l'azienda che ha promosso l'iniziativa.

“Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro”, ha dichiarato Gabriella Lo Feudo, responsabile dell'iniziativa per il CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, “non poteva non avvertire la necessità dei consumatori/cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare.”

Arriva l'etichetta braille per l'olio d'oliva



Poter scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola è importante per tutti, nessun escluso. E se nella stragrande maggioranza dei casi una persona non vedente o ipovedente è autonoma in tutto, lo potrebbe essere un po' meno al supermercato, dove la scelta di prodotti buoni diventa parecchio complicata. Al di là delle **scadenze in braille**, poco o nulla agevola infatti la loro spesa. E proprio a chi è affetto da **disabilità visiva** ha pensato il Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria che, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura e in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, ha dato vita alla prima etichetta accessibile dell'olio d'oliva.

Un bell'esempio di **inclusione sociale** che permetterà il libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva. Composto com'è in prevalenza dall'acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E e dai fenoli che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare, è giusto che anche chi è affetto da scarsità visiva compri il miglior prodotto.

L'etichetta alimentare, lo abbiamo sempre detto, è uno di quegli strumenti fondamentali per un consumo responsabile a tutela del consumatore, fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. E non solo: nel caso dell'**olio extra vergine e vergine d'oliva le etichette riguardano**, oltre la composizione e le proprietà nutrizionali, anche altre informazioni tra cui la **denominazione di vendita** e il Paese di provenienza delle olive e dell'olio. In questo modo, quindi, sarà possibile tracciare il prodotto lungo l'intera filiera, dimostrandone la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione.

Per questo bel progetto, il Crea ha fornito le indicazioni per l'**etichetta braille** e ha creato lo **storytelling** per raccontare la cultivar, Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia

adatta all'etichetta narrante, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta e Oli Tucci è stata l'azienda che ha promosso l'iniziativa.

“Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro – dichiara Gabriella Lo Feudo, responsabile dell'iniziativa per il Crea Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura – non poteva non avvertire la necessità dei consumatori/cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare”.

RASSEGNA STAMPÀ

Nasce etichetta accessibile dell'olio per non vedenti



Offrire la possibilità di scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola anche a chi non vede: è questo lo scopo dell'**etichetta accessibile dell'olio d'oliva** realizzata dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) con il suo centro di olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, Sisspre s.r.l. e l'azienda agricola Oli Tucci. Il **progetto, che interessa- segnalano gli ideatori- oltre 1.500.000 italiani**, è un'etichetta narrante realizzata grazie al linguaggio braille e alle moderne tecnologie per consentire, a chi è affetto da disabilità visiva, il libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva. Le informazioni dell'etichetta riguardano, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, anche altre notizie tra cui la denominazione di vendita e il Paese di provenienza delle olive e dell'olio.

Il progetto di inclusione sociale spiega una nota - ha visto il Crea fornire le indicazioni per l'etichetta braille e ha creato lo storytelling per raccontare la cultivar, Sisspre, start up dell'innovazione, ha invece creato la tecnologia, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta. "Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro, - **ha dichiarato Gabriella Lo Feudo**, responsabile dell'iniziativa per il Crea olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura - non poteva non avvertire la necessità dei consumatori-cittadini. Leggere le etichette è un diritto-dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare"



Didascalia:

L'etichetta accessibile sviluppata dal Crea, leggibile anche dai non vedenti

Copyright:

Crea



www.assistentesocialelatina.it

IL TUO ASSISTENTE SOCIALE ON-LINE E NON SOLO



CREA PER LA DISABILITA' VISIVA: IN ARRIVO L'ETICHETTA ACCESSIBILE DELL'OLIO D'OLIVA

13 Giugno 2019



Dare anche a chi non vede, cioè a oltre 1.500.000 italiani, la possibilità di scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola. Questo è lo scopo dell'etichetta accessibile dell'olio d'oliva realizzata dal CREA, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, Sisspre s.r.l. e l'azienda agricola Oli Tucci.

Grazie al linguaggio braille e alle moderne tecnologie è stata realizzata un'etichetta narrante proprio per consentire a chi è affetto da disabilità visiva il libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva, alimento principe della dieta mediterranea. L'olio d'oliva, infatti, è composto da varie molecole in prevalenza dall'acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E, dallo squalene con attività antitumorale, dai fenoli che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare. In generale, migliora lo stato di benessere dell'organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative.

L'etichetta alimentare si delinea, quindi, come uno strumento fondamentale per un consumo responsabile che tuteli il consumatore, fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra vergine e vergine d'oliva queste riguardano, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, altre informazioni tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). In questo modo, quindi, è possibile tracciare il prodotto lungo l'intera filiera, dimostrandone la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione. L'olio italiano è un patrimonio unico al mondo per qualità e biodiversità, che deve poter essere accessibile a tutti.

Si tratta, quindi, di un progetto di inclusione sociale, di pari opportunità nonché di educazione alimentare, in cui il CREA ha fornito le indicazioni per l'etichetta braille e ha creato lo storytelling per raccontare la cultivar, Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia adatta

all'etichetta narrante, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta e Oli Tucci è stata l'azienda che ha promosso l'iniziativa.

*“Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro, – ha dichiarato **Gabriella Lo Feudo**, responsabile dell'iniziativa per il CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura – non poteva non avvertire la necessità dei consumatori/cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare.”*

RASSEGNA STAMPA

Olio: Crea, arriva l'etichetta in braille per non vedenti

13 Giugno 2019



Arriva l'etichetta in braille per non vedenti (fonte: Crea)

© ANSA

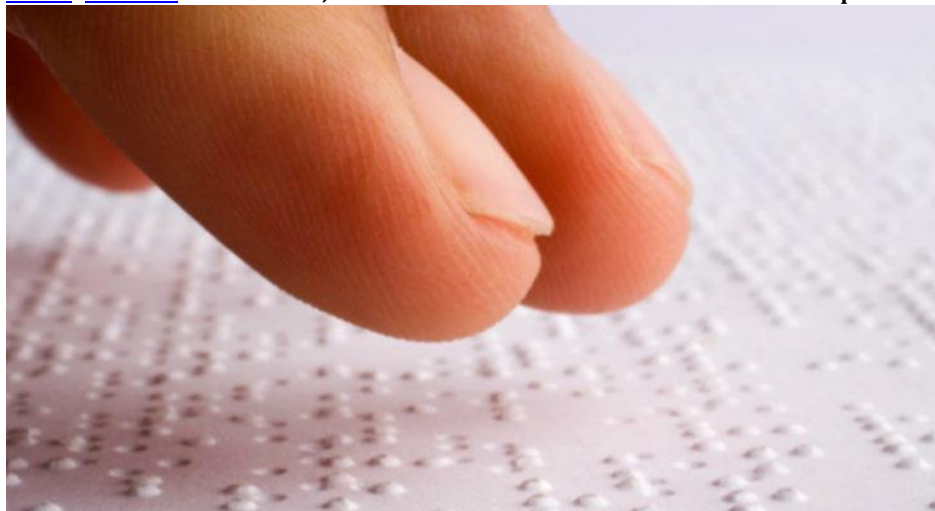
ROMA - Dare anche a chi non vede, oltre 1,5 milione di italiani, la possibilità di scegliere in modo consapevole l'olio di oliva. Arriva l'etichetta narrante in braille realizzata dal Crea, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, la start up Sisspre e l'azienda agricola Oli Tucci.

Grazie alla tecnologia è stata realizzata un'etichetta che consente a chi è affetto da disabilità visiva di poter fruire delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva, indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra

vergine e vergine d'oliva, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, vengono riportate altre informazioni, tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). "Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro - dichiara Gabriella Lo Feudo, responsabile dell'iniziativa per il Crea Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura - non poteva non avvertire la necessità di mettere a disposizione conoscenza e competenze, avviando questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare".

RASSEGNA STAMPATA

[Home](#) [Calabria](#) **Olio di oliva, dalla Calabria l'etichetta alimentare in braille per i non vedenti**



Olio di oliva, dalla Calabria l'etichetta alimentare in braille per i non vedenti

L'etichetta accessibile dell'olio d'oliva realizzata dal CREA con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura e in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, Sisspre s.r.l. e l'azienda agricola Oli Tucci che ha promosso l'iniziativa

COSENZA – Dare anche a chi non vede, cioè a oltre 1.500.000 italiani, la possibilità di scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola. Questo è lo scopo dell'etichetta accessibile dell'olio d'oliva realizzata dal CREA, con il suo centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, in collaborazione con l'[UICI di Cosenza](#) (Unione non vedenti e ipovedenti) Sisspre s.r.l. e l'azienda agricola Oli Tucci.

Grazie al linguaggio braille e alle moderne tecnologie è stata realizzata un'etichetta **narranteproprio per consentire** a chi è affetto da disabilità visiva il libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva, **alimento principe della dieta mediterranea**. L'olio d'oliva, infatti, è composto da varie molecole in prevalenza dall'acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E, dallo squalene con attività antitumorale, dai fenoli che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare. In generale, migliora lo stato di benessere dell'organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative.



L'etichetta alimentare si delinea, quindi, come uno strumento fondamentale per un consumo responsabile che tuteli il consumatore, fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extra vergine e vergine d'oliva queste riguardano, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, altre informazioni tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). In questo modo, quindi, è possibile tracciare il prodotto lungo l'intera filiera, dimostrandone la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione. L'olio italiano è un patrimonio unico al mondo per qualità e biodiversità, che deve poter essere accessibile a tutti.



Si tratta, quindi, di un progetto di inclusione sociale, di pari opportunità nonché di educazione alimentare, in cui il CREA ha fornito le indicazioni per l'etichetta braille e ha creato lo storytelling

per raccontare la cultivar, Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia adatta all'etichetta narrante, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta e [Oli Tucci](#) è stata l'azienda che ha promosso l'iniziativa.

"Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro, – ha dichiarato Gabriella Lo Feudo, responsabile dell'iniziativa per il CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura – non poteva non avvertire la necessità dei consumatori/cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare."

RASSEGNA STAMPA

Etichetta in braille dell'olio per i non vedenti.

13/06/2019

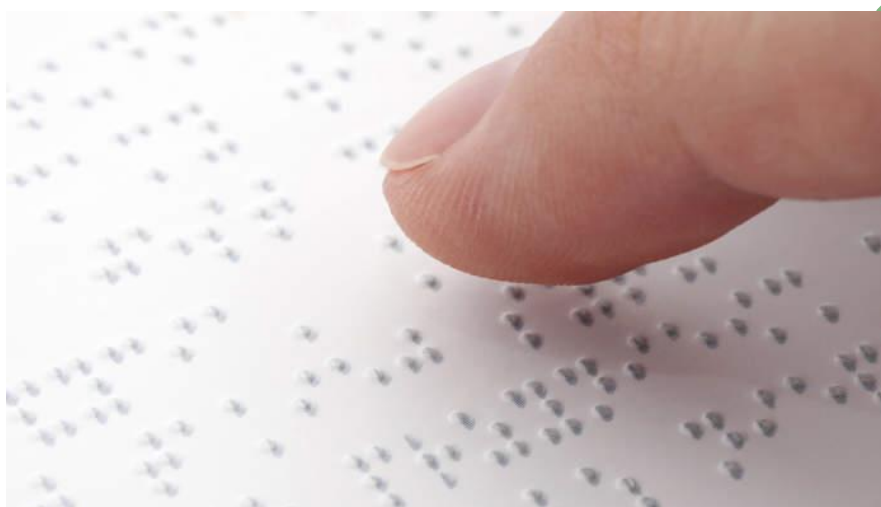


Il Centro di olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura costituito nell'ambito del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) ha realizzato, in collaborazione con l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, Sisspre s.r.l. e l'azienda agricola Oli Tucci, un'etichetta in braille da apporre sulle bottiglie di olio d'oliva.

Tale progetto permetterà alle persone cieche o ipovedenti di conoscere la provenienza, la composizione, le proprietà nutrizionali, le caratteristiche organolettiche, la denominazione di vendita e il Paese di origine delle olive, in modo da poter effettuare un acquisto consapevole e ragionato dell'olio d'oliva extra vergine e vergine d'oliva.

Dal Crea arriva l'etichetta braille per l'olio

Di **Olivo e Olio**
17 Giugno 2019



Le informazioni riportate sulle bottiglie di olio di oliva riguardanti composizione, proprietà salutistiche, origine e tracciabilità saranno rese accessibili anche ai consumatori ipovedenti e non vedenti

Dare anche a chi non vede, cioè a oltre 1.500.000 italiani, la possibilità di scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola. Questo è lo scopo dell'etichetta accessibile dell'olio d'oliva realizzata dal **Crea**, con il suo **centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura**, in collaborazione con **l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza**, **Sisspre s.r.l.** e l'azienda agricola **Oli Tucci**.

Grazie al linguaggio braille e alle moderne tecnologie è stata realizzata un'**etichetta narrante** proprio per consentire a chi è affetto da disabilità visiva il libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva, alimento principe della dieta mediterranea.

L'olio d'oliva, infatti, è composto da varie molecole in prevalenza dall'acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E, dallo squalene con attività antitumorale, dai fenoli che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare. In generale, migliora lo stato di benessere dell'organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative.

L'etichetta alimentare si delinea, quindi, come uno strumento fondamentale per un consumo responsabile che tuteli il consumatore, fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'olio extravergine e vergine d'oliva queste riguardano, oltre alla composizione e alle proprietà nutrizionali, altre informazioni tra cui la denominazione di vendita e la designazione dell'origine (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). In questo modo, quindi, è possibile tracciare il prodotto lungo l'intera filiera, dimostrandone la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione. L'olio italiano è un patrimonio unico al mondo per qualità e biodiversità, che deve poter essere accessibile a tutti.

Si tratta, quindi, di un progetto di inclusione sociale, di pari opportunità nonché di educazione alimentare, in cui il Crea ha fornito le indicazioni per l'**etichetta braille** per l'olio e ha creato lo *storytelling* per raccontare la cultivar, Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia adatta all'etichetta narrante, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha realizzato la grafica e stampato l'etichetta e Oli Tucci è stata l'azienda che ha promosso l'iniziativa.

«Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro, - ha dichiarato **Gabriella Lo Feudo**, responsabile dell'iniziativa per il Crea Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura – non poteva non avvertire la necessità dei consumatori/cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un diritto/dovere dei consumatori e tutti devono essere messi nelle condizioni giuste per poterlo fare».

Disabilità Visiva: Arriva L'etichetta In Braille Per L'olio Di Oliva

Un progetto di inclusione sociale, pari opportunità ed educazione alimentare che consente a chi non vede di conoscere le proprietà dell'olio extravergine e vergine di oliva che va ad acquistare. Un'iniziativa che nasce da CREA con il contributo dell'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, la startup innovativa Sisspre e l'azienda agricola Oli Tucci. Per ogni bottiglia un'etichetta braille e uno storytelling che racconta la cultivar

Disabilità visiva: arriva l'etichetta in braille per l'olio di oliva. Venire incontro a chi vive una **disabilità** significa **garantire tutti i mezzi possibili per agevolare la vita quotidiana** facendo fronte anche alle esigenze più elementari. Tra queste c'è di diritto **l'alimentazione e l'opportunità di scegliere il meglio**. Oggi, in Italia, si contano, purtroppo, oltre **1 milione e mezzo di cittadini non vedenti** e diventa dunque un **imperativo** offrire loro la possibilità di **scegliere consapevolmente cosa mettere in tavola**.

CREA, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria, affronta da sempre **le grandi sfide del ventunesimo secolo** legate alla **sostenibilità delle produzioni agroalimentari** nello spirito dei principi dell'**economia circolare, della bioeconomia e del trasferimento dell'innovazione**. Tra le sue ultime iniziative c'è anche la creazione di **un'etichetta accessibile e leggibile dai non vedenti dell'olio d'oliva**, realizzata dal **centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di CREA**, in collaborazione con **l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza, Sisspre s.r.l. e l'Azienda agricola Oli Tucci**.

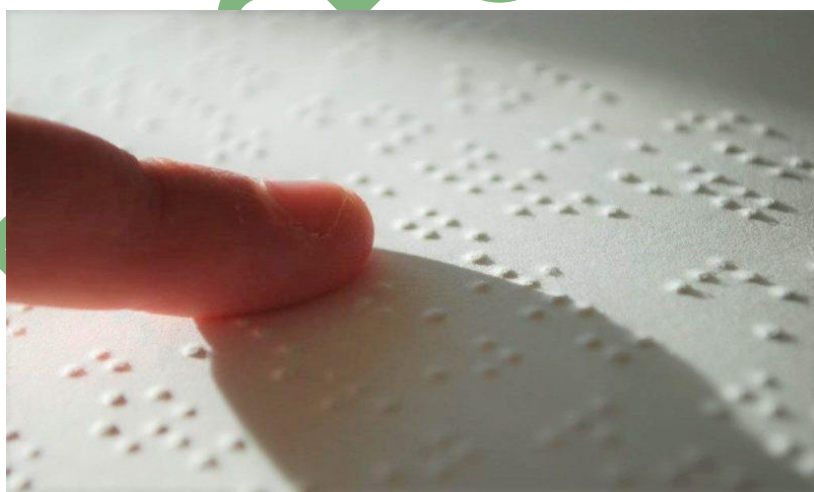


Grazie al linguaggio braille e alle moderne tecnologie è stata realizzata **un'etichetta narrante** proprio per consentire a chi è affetto da disabilità visiva il **libero accesso ed un'agevole fruizione delle informazioni sulla composizione e sulle proprietà dell'olio d'oliva**, alimento principe della dieta mediterranea.

L'olio d'oliva, infatti, è composto da varie molecole in prevalenza dall'**acido oleico**, un acido grasso monoinsaturo che agisce riducendo il colesterolo dannoso, dalla vitamina E, dallo **squalene** con attività antitumorale, dai **fenoli** che gli conferiscono proprietà antiossidanti, combattendo i radicali liberi e favorendo il rinnovo cellulare. In generale, **migliora lo stato di benessere dell'organismo stesso, in quanto concorre alla diminuzione di disturbi legati a patologie cardiovascolari e neurodegenerative.**



L'etichetta alimentare si delinea, quindi, come uno strumento fondamentale per un consumo responsabile che tuteli il consumatore, fornendo le informazioni indispensabili per un acquisto ragionato. Nel caso dell'**olio extra vergine e vergine d'oliva** queste riguardano, oltre alla composizione e alle **proprietà nutrizionali**, altre informazioni tra cui la **denominazione di vendita e la designazione dell'origine** (il Paese di provenienza delle olive e dell'olio). In questo modo, quindi, è possibile **tracciare il prodotto lungo l'intera filiera**, dimostrandone **la genuinità e l'origine e contrastandone la contraffazione**. **L'olio italiano è un patrimonio unico al mondo per qualità e biodiversità, che deve poter essere accessibile a tutti.**



Si tratta, quindi, di un progetto di inclusione sociale, di pari opportunità nonché di educazione alimentare, in cui il **CREA** ha fornito le indicazioni per **l'etichetta braille e ha creato lo storytelling per raccontare la cultivar, Sisspre, start up dell'innovazione, ha creato la tecnologia adatta all'etichetta narrante**, l'Unione non vedenti e ipovedenti di Cosenza ha

realizzato la grafica e stampato l'etichetta e Oli Tucci è stata l'azienda che ha promosso l'iniziativa.



Gli ulivi dell'Azienda agricola Oli Tucci

"Un ente di ricerca, inserito e radicato nel territorio come il nostro, – ha dichiarato **Gabriella Lo Feudo, responsabile dell'iniziativa per il CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura** – non poteva non avvertire la necessità dei consumatori e dei cittadini e quindi, mettendo a disposizione conoscenza e competenze, ha avviato questa iniziativa sociale molto importante. Leggere le etichette è un **diritto e un dovere dei consumatori** e tutti devono essere messi nelle **condizioni giuste per poterlo fare**".