

*Allegato*

**UNA “COMMUNITY OF PRACTICE”  
DELLA FILIERA DELL'OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA**

- 1. ha come fine** la valorizzazione commerciale del prodotto
- 2. comprende** gli olivicoltori, i frantoiani e un segmento significativo degli utilizzatori dell'olio cioè, ad esempio: ristoratori, agriturismi, albergatori, mense collettive, distribuzione specializzata, ecc. I membri della Comunità ne accettano il programma operativo e il manifesto etico che è orientato alla formazione di una solida reputazione di affidabilità (trustworthiness);
- 3. è basata** sulla circolazione delle informazioni per favorire il confronto delle esperienze fra utilizzatori e produttori dell'olio e fra frantoiani e olivicoltori
- 4. raccoglie** sistematicamente alcuni dati essenziali e in particolare: i) il contenuto di olio delle olive e la resa di estrazione; ii) i tre dati base della qualità dell'olio; iii) il contenuto di sostanze fenoliche dell'olio; iv) i tre dati base delle caratteristiche sensoriali dell'olio.
- 5. utilizza** questi dati per suggerire correzioni delle prestazioni e miglioramento dei risultati economici; l'organizzazione della comunità è in sostanza il feedback del sistema
- 6. ha un coordinatore** o leader e un ristrettissimo staff che ne gestiscono l'attività informativa e ne coordinano le PR; si tratta di tecnici competenti e di comunicatori efficaci: svolgono il ruolo di “educatori” della comunità.
- 7. è aperta**, per definizione; non ha segreti salvo una potente capacità di comunicazione e una grande reattività alle sollecitazioni del mercato e all'evoluzione delle conoscenze.