



EcceAsia

歐洲特級初榨橄欖油

幸福愉悅的生活

EcceAsia 與 弘光科技大學 合作 共同執行歐洲特級初榨橄欖油推廣暨廚藝競賽計畫

「EcceAsia計畫：歐洲特級初榨橄欖油文化-亞洲推廣之旅」，將於2023.10.12，與 弘光科技大學合作，共同執行歐洲特級初榨橄欖油推廣暨廚藝競賽活動。

EcceAsia計畫是由歐盟設立資助，並由Unaprol (義大利橄欖生產商協會)以及CAP (葡萄牙農業同盟)，二國行業協會共同發起主辦。這是一項為期三年的國際推廣計劃，旨在臺灣推廣提升對歐洲特級初榨橄欖油的認識、知識與使用等目標。

Unaprol (義大利橄欖生產商協會)：代表了超過 60%的義大利橄欖行業，是義大利和歐洲最大的橄欖行業協會。CAP (葡萄牙農業同盟)：代表了來自葡萄牙全國各地的242個組織，是葡萄牙最大的農業協會。

近年來，臺灣越來越重視健康的飲食方式。比起經常使用的油品（如大豆油、葵花籽油...等），也開始消費及關注特級初榨橄欖油及其有益的影響。地中海飲食 (Mediterranean Diet) 經常使用的橄欖油，受到各界推崇，其中又以特級初榨橄欖油 (Extra Virgin Olive Oil) 的健康價值更勝一籌。地中海歐洲的特殊環境條件是橄欖品種遺傳財富的基礎，導致橄欖樹在整個領土上紮根。

歐洲特級初榨橄欖油在廚房中的多功能性和搭配不僅限於地中海飲食或傳統美食，也是當今最先進和創新的烹飪和食品趨勢的一部分。歐洲特級初榨橄欖油是一種用途廣泛的原料，它很容易適應與歐洲相距甚遠的烹飪傳統，例如日本或台灣料理烹飪。這些國家的民眾也非常關注自己身體的身心健康，因此非常適應歐洲特級初榨橄欖油。

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





為了成功的推廣EcceAsia 計畫，歐盟規劃了一系列推廣活動，今年透過與弘光科技大學 餐旅管理系合作所舉辦的廚藝競賽活動，藉由廚藝競賽向下扎根，使未來廚藝界菁英透過餐與廚藝競賽，更進一步認識與應用歐洲特級初榨橄欖油的商品。

有關EcceAsia計畫及更多推廣活動，請詳官方網站：

<https://www.enjoyevoo.eu/>

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**





EcceAsia

European extra virgin olive oil

Live well-being with joy

EcceAsia cooperates with Hongguang University of Science and Technology

Jointly implement the European extra virgin olive oil promotion and cooking competition plan

"EcceAsia Project: European Extra Virgin Olive Oil Culture-Asia Promotion Tour" will cooperate with Hongguang University of Science and Technology on October 12, 2023 to jointly implement the European Extra Virgin Olive Oil Promotion and Culinary Competition.

The EcceAsia project is funded by the European Union and co-sponsored by Unaprol (Italian Olive Producers Association) and CAP (Portuguese Agricultural Confederation), industry associations of the two countries. This is a three-year international promotion plan with the goal of promoting and improving the understanding, knowledge and use of European extra virgin olive oil in Taiwan.

Unaprol (Italian Olive Producers Association): represents more than 60% of the Italian olive industry and is the largest olive industry association in Italy and Europe. CAP (Confederation of Portuguese Agriculture): represents 242 organizations from all over Portugal and is the largest agricultural association in Portugal.

In recent years, Taiwan has paid more and more attention to healthy eating. Instead of commonly used oils (such as soybean oil, sunflower oil, etc.), people are also beginning to consume and pay attention to extra virgin olive oil and its beneficial effects. Olive

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





oil, often used in the Mediterranean Diet, is highly praised by all walks of life, among which the health value of Extra Virgin Olive Oil is even better. The special environmental conditions of Mediterranean Europe are the basis of the genetic wealth of olive varieties, causing olive trees to take root throughout the territory.

The versatility and pairing opportunities of European extra virgin olive oil in the kitchen are not limited to the Mediterranean diet or traditional cuisine, but are also part of today's most advanced and innovative cooking and food trends. European extra virgin olive oil is a versatile ingredient that can easily be adapted to culinary traditions far removed from Europe, such as Japanese or Taiwanese cooking. People in these countries are also very concerned about their physical and mental health, so they are very adaptable to European extra virgin olive oil.

In order to successfully promote the EcceAsia project, the European Union has planned a series of promotional activities. This year, through the cooking competition organized in cooperation with the Department of Hospitality and Hospitality Management of Hong Kong University of Science and Technology, the cooking competition will take root and inspire the future culinary industry. Through meal and cooking competitions, elites can further understand and use European extra virgin olive oil products.

For more information about the EcceAsia project and more promotional activities, please visit the official website:

<https://www.enjoyevoo.eu/>

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





EcceAsia

Olio extra vergine di oliva europeo

Vivere il benessere con gioia

EcceAsia collabora con l'Università di Scienza e Tecnologia di Hongguang

Attuare congiuntamente il piano europeo di promozione e un concorso di cucina dell'olio extravergine di oliva

"Il Progetto EcceAsia: Cultura Europea dell'Olio Extra Vergine di Oliva-Tour di promozione in Asia" collaborerà con l'Università di Scienza e Tecnologia di Hongguang il 12 ottobre 2023 per attuare congiuntamente la promozione e la competizione culinaria europea dell'olio extra vergine di oliva.

Il progetto EcceAsia è finanziato dall'Unione Europea e co-sponsorizzato da Unaprol (Associazione Italiana Produttori Olivicoli) e CAP (Confederazione Agricola Portoghese), associazioni di categoria dei due Paesi. Si tratta di un piano triennale di promozione internazionale con l'obiettivo di promuovere e migliorare la comprensione, la conoscenza e l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva europeo a Taiwan.

Unaprol (Associazione Produttori Olivicoli Italiani): rappresenta oltre il 60% dell'industria olivicola italiana ed è la più grande associazione olivicola in Italia e in Europa. CAP (Confederazione dell'Agricoltura Portoghese): rappresenta 242 organizzazioni di tutto il Portogallo ed è la più grande associazione agricola del Portogallo.

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION





Negli ultimi anni, Taiwan ha prestato sempre più attenzione a un'alimentazione sana. Invece degli oli comunemente usati (come l'olio di soia, l'olio di girasole, ecc.), le persone stanno iniziando a consumare e prestare attenzione anche all'olio extravergine di oliva e ai suoi effetti benefici. L'olio d'oliva, spesso utilizzato nella dieta mediterranea, è molto apprezzato da tutti i ceti sociali, tra i quali il valore salutare dell'olio extra vergine di oliva è ancora migliore. Le particolari condizioni ambientali dell'Europa mediterranea sono alla base della ricchezza genetica delle varietà di olivo, facendo attecchire gli ulivi su tutto il territorio.

La versatilità e le possibilità di abbinamento dell'olio extravergine di oliva europeo in cucina non si limitano alla dieta mediterranea o alla cucina tradizionale, ma fanno parte anche delle tendenze culinarie e alimentari più avanzate e innovative di oggi. L'olio extravergine di oliva europeo è un ingrediente versatile che può essere facilmente adattato a tradizioni culinarie lontane dall'Europa, come la cucina giapponese o taiwanese. Le persone in questi paesi sono anche molto preoccupate per la loro salute fisica e mentale, quindi sono molto adattabili all'olio extra vergine di oliva europeo.

Al fine di promuovere con successo il progetto EcceAsia, l'Unione Europea ha pianificato una serie di attività promozionali. Quest'anno, attraverso la gara di cucina organizzata in collaborazione con il Dipartimento di Ospitalità e Gestione dell'Ospitalità dell'Università di Scienza e Tecnologia di Hong Kong, la competizione di cucina metterà radici e ispirerà l'industria culinaria del futuro. Attraverso le gare di pasti e cucina, le élite possono comprendere e utilizzare ulteriormente i prodotti europei a base di olio extra vergine di oliva.

Per maggiori informazioni sul progetto EcceAsia e altre attività promozionali, visita il sito ufficiale:

<https://www.enjoyevo.eu/>

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

