



## **European Extra Vergin Olive oil: the excellence that makes the difference. Let's be guided by ECCEASIA Project at its third year in Taiwan**

*With the goal of promoting the European extra virgin olive oil in Taiwan and at the same time in Japan, UNAPROL, the Italian Olive Oil Consortium, and CAP, the Confederation of Portuguese Farmers, are proud to announce the beginning of the third year of the activity program concerning the Project "ECCEASIA: The excellence of European olive growing in Asia".*

The third year of ECCEASIA has come.

Both the proposing Organizations, UNAPROL and CAP, that group respectively the most of Italian and Portuguese Producers Organizations of olives and olive oil, are going to organize a new series of interactive events that will involve consumers and opinion leader, such as business operators, to tasting sessions of extra virgin olive oil at restaurants and into points of sale.

In Taipei, Taoyuan, Tainan and Kaohsiung the opportunities to taste European extra virgin olive oil will start as early as the beginning of July in the 12 points of sale that have joined the promotional campaign. Then 10 restaurants in Taipei and Hsinchu will follow in July or August to offer customers some preparations of their menus and food combinations to be tasted with this precious ingredient and condiment.

There will also be the opportunity to attend presentations and cooking shows. Meetings will be held with buyers, distributors and other operators in the sector in order to teach them much more about the European culture of extra virgin olive oil: for example, how to recognize its qualitative values and the different taste between varieties and, finally, to receive free information, leaflets, recipe books and gadgets available to all those who follow the Project events.

To find out more about the events of ECCEASIA Project, visit [www.enjoyevoo.eu](http://www.enjoyevoo.eu) or the dedicated pages on the social media:

Facebook: <https://www.facebook.com/EnjoyEvooTW>  
Instagram: <https://www.instagram.com/enjoyevootw/>

Moreover, online for the third year the communication will be enriched with many promotional messages and interesting topics, for example, about the European territories where olive trees are

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





grown, the organoleptic and nutritional properties of olive oil, on gastronomic preparations and combinations with various foods. The invitation that is addressed to everyone is to follow the publications on the website and on social media dedicated to the ECCEASIA Project from which useful suggestions can be drawn for us and our friends.

Experts in the sector are available to those who want to approach the fascinating world of extra virgin olive oil. An extraordinary product, rich in polyphenols, antioxidants, and good fatty acids, all natural because it is extracted from olives only by mechanical means, without undergoing addition or chemical alterations of any kind. For this reason, olive oil preserves all the beneficial properties, the good plant fragrance and the bitter and spicy taste of the original fruit, the olive.

The production of Extra-Virgin Olive Oil has a thousand-year-old tradition and the methods for obtaining it have evolved over the centuries. Every detail of a great oil, from the field to the bottle, is taken care of with passion, experience, attention, and the desire to offer all connoisseurs the **excellence that makes the difference**.

## About the ECCEASIA Project

ECCEASIA Project is an informational program co-funded by the European Union with the aim to promote the knowledge and use of European olive oil in Japan and Taiwan.

The two promoter partners are UNAPROL, the Italian Consortium representative of the Olive Oil and Table Olives sectors, and CAP the main Confederation of Portuguese Farmers. Both together they support and lead the program to spread the culture of olive oil, especially of extra virgin olive oil, in countries where the consumption of this product is still small but has great potential growth opportunities.

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





## 歐洲特級初榨橄欖油：與眾不同的卓越品質。讓我們以 ECCEASIA專案在臺灣的第三年為指導

為了在臺灣推廣歐洲特級初榨橄欖油，同時在日本台灣推廣，UNAROL，義大利橄欖油聯盟和葡萄牙農民聯合會CAP，自豪地宣布有關“ECCEASIA：歐洲橄欖種植在亞洲的卓越”專案的活動計劃的第三年開始。

ECCEASIA的第三年已經到來。

兩個提議組織，即UNAROL和CAP分別彙集了大多數義大利和葡萄牙橄欖油和橄欖油生產組織，將在餐館和零售店的特級初榨橄欖油品嘗會上組織一系列新的互動活動，讓消費者和意見領袖，如該部門的經營者參加。

在臺北、桃園、台南和高雄，參加促銷活動的12家商店將於7月初開始品嘗歐洲特級初榨橄欖油。臺北和新竹的10家餐廳將於7月或8月推出，為顧客提供一些功能表和美食組合的準備工作，以享用這種珍貴的食材和調味料。

還將有機會參加演講，烹飪表演。將與該行業的買家，分銷商和其他運營商舉行會議，以向他們傳授更多關於歐洲特級初榨橄欖油文化的知識：例如，如何識別其品質價值和品種之間的不同口味，最後，獲得免費資訊，傳單，食譜書和小工具提供給所有關注項目活動的人。

要瞭解有關ECCEASIA專案的更多資訊，請存取 [www.enjoyevoo.eu](http://www.enjoyevoo.eu) 或專門的社交媒體頁面  
臉書：<https://www.facebook.com/EnjoyEvooTW>  
Instagram：<https://www.instagram.com/enjoyevootw/>

此外，第三年在線交流將豐富許多有趣的促銷資訊和主題，例如，種植橄欖樹的歐洲領土，橄欖油的感官和營養特性，美食準備以及與各種食物的組合。向所有人發出的邀請是關注網站和社交媒體上專門針對ECCEASIA專案的出版物，從中可以為我們和我們的朋友提供有用的建議。

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





該領域的專家可供那些想要接近特級初榨橄欖油迷人世界的人使用。一種非凡的產品，富含多酚、抗氧化劑和優質脂肪酸，全天然，因為僅通過機械方式從橄欖中提取，無需進行任何形式的添加或化學改變。出於這個原因，橄欖油保留了原始水果橄欖的所有有益特性、良好的植物香味和苦辣味。

特級初榨橄欖油的生產有著千年的傳統，幾個世紀以來，獲得它的方法已經發展了。從田間到瓶子，優質油品的每一個細節都以熱情、經驗、關注和為所有鑒賞家提供與眾不同的卓越品質的願望來照顧。

## 關於ECCEASIA專案

ECCEASIA專案是由歐盟共同資助的信息計劃，旨在促進日本和臺灣對歐洲橄欖油的瞭解和使用。

兩個促進夥伴是代表橄欖油和食用橄欖部門的義大利聯合會UNAPROL和葡萄牙主要農民聯合會CAP。兩者都共同支持和指導該計劃，以便在該產品的消費量仍然很小但具有巨大潛在增長機會的國家傳播橄欖油，特別是特級初榨橄欖油的文化。

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





## **Olio Extra Vergine di Oliva Europeo: l'eccellenza che fa la differenza. Lasciamoci guidare dal progetto ECCEASIA al suo terzo anno in Taiwan**

*Con l'obiettivo di promuovere l'olio extravergine di oliva europeo a Taiwan e contemporaneamente in Giappone Taiwan, UNAPROL, il Consorzio Italiano dell'Olio d'Oliva, e CAP, la Confederazione degli Agricoltori Portoghesi, sono orgogliosi di annunciare l'inizio del terzo anno del programma di attività riguardante il Progetto "ECCEASIA: L'eccellenza dell'olivicoltura europea in Asia".*

È arrivato il terzo anno di ECCEASIA.

Entrambe le organizzazioni proponenti, UNAPROL e CAP, che raggruppano rispettivamente la maggior parte delle organizzazioni di produttori italiani e portoghesi di olive e olio d'oliva, organizzeranno una nuova serie di eventi interattivi che coinvolgeranno consumatori e opinion leader, come gli operatori del settore, a sessioni di degustazione di olio extra vergine d'oliva nei ristoranti e nei punti vendita.

A Taipei, Taoyuan, Tainan e Kaohsiung le occasioni per degustare l'olio extravergine di oliva europeo partiranno già all'inizio di luglio nei punti vendita 12 che hanno aderito alla campagna promozionale. Seguiranno poi 10 ristoranti a Taipei e Hsinchu a luglio o agosto per offrire ai clienti alcune preparazioni dei loro menù e abbinamenti gastronomici da gustare con questo prezioso ingrediente e condimento.

Ci sarà anche l'opportunità di assistere a presentazioni, cooking show. Saranno svolti incontri con buyer, distributori e altri operatori del settore al fine di insegnare loro molto di più sulla cultura europea dell'olio extravergine di oliva: ad esempio, come riconoscere i suoi valori qualitativi e il diverso gusto tra le varietà e, infine, ricevere informazioni gratuite, volantini, ricettari e gadget a disposizione di tutti coloro che seguono gli eventi del Progetto.

Per saperne di più sul Progetto ECCEASIA, visita [www.enjoyevoo.eu](http://www.enjoyevoo.eu) o le pagine dedicate sui social media

Facebook: <https://www.facebook.com/EnjoyEvooTW>

Instagram: <https://www.instagram.com/enjoyevootw/>

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





Anche online per il terzo anno la comunicazione si arricchirà di tanti interessanti messaggi promozionali e argomenti, per esempio, sui territori europei dove vengono coltivati gli ulivi, su proprietà organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva, su preparazioni gastronomiche e abbinamenti con vari alimenti. L'invito che si rivolge a tutti è quello di seguire le pubblicazioni sul sito e sui social media dedicati al Progetto ECCEASIA da cui si possono trarre suggerimenti utili per noi e i nostri amici.

Esperti del settore sono a disposizione di chi vuole avvicinarsi all'affascinante mondo dell'olio extravergine di oliva. Un prodotto straordinario, ricco di polifenoli, antiossidanti e acidi grassi buoni, tutto naturale perché estratto dalle olive solo con mezzi meccanici, senza subire aggiunte o alterazioni chimiche di alcun tipo. Per questo motivo, l'olio d'oliva conserva tutte le proprietà benefiche, la buona fragranza vegetale e il gusto amaro e piccante del frutto originale, l'oliva.

La produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva ha una tradizione millenaria e le modalità per ottenerlo si sono evolute nel corso dei secoli. Ogni dettaglio di un grande olio, dal campo alla bottiglia, è curato con passione, esperienza, attenzione, e la voglia di offrire a tutti gli intenditori l'**eccellenza che fa la differenza**.

## Informazioni sul progetto ECCEASIA

Il progetto ECCEASIA è un programma informativo cofinanziato dall'Unione Europea con l'obiettivo di promuovere la conoscenza e l'uso dell'olio d'oliva europeo in Giappone e Taiwan.

I due partner promotori sono UNAPROL, il Consorzio italiano rappresentante dei settori dell'olio d'oliva e delle olive da tavola, e CAP la principale Confederazione degli agricoltori portoghesi. Entrambi insieme sostengono e guidano il programma al fine di diffondere la cultura dell'olio d'oliva, in particolare di olio extravergine d'oliva, nei paesi in cui il consumo di questo prodotto è ancora piccolo ma ha grandi opportunità di crescita potenziale.

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

