



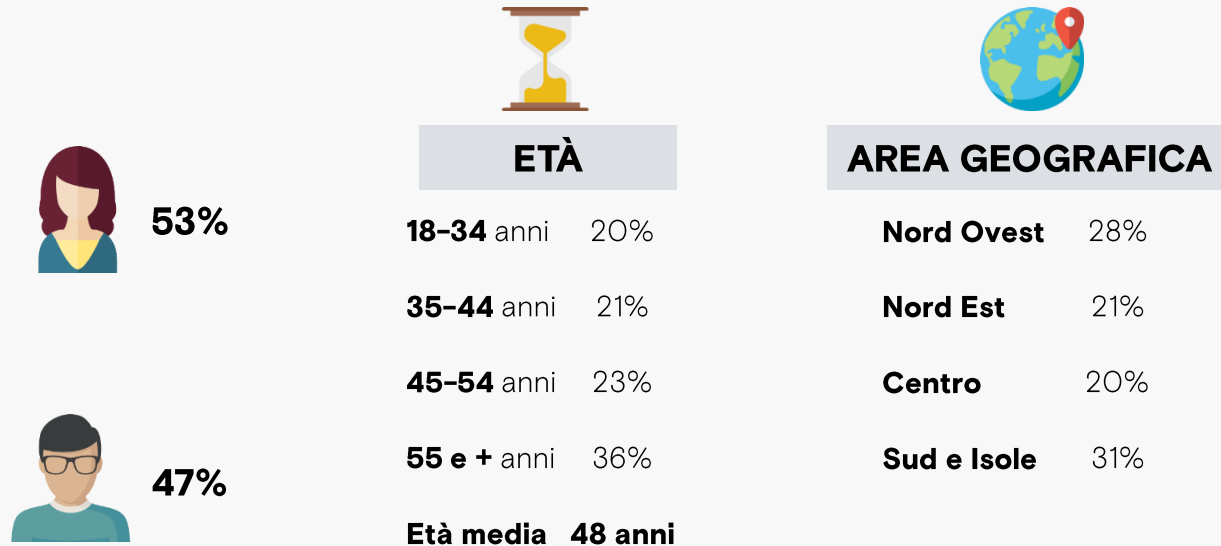
L'OLIO D'OLIVA:

UNO SGUARDO D'INSIEME

Roma, 28 giugno 2018

Chi abbiamo intervistato

Abbiamo raccolto l'opinione e i comportamenti di **820** consumatori di olio di oliva tramite interviste online, partendo da un campione rappresentativo della popolazione italiana maggiorenne.



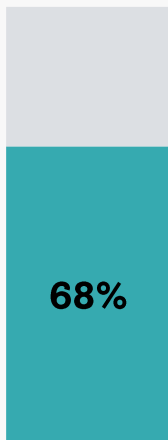
Le interviste sono state realizzate dall'8 al 15 giugno 2018.

Qual è la definizione corretta dei seguenti oli?

EXTRAVERGINE

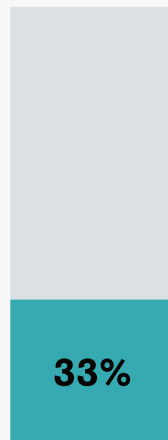
di oliva è...

Olio ottenuto unicamente dalla lavorazione meccanica o fisica, non presenta difetti organolettici con presenza di gusto fruttato. Ha il più basso livello di acidità



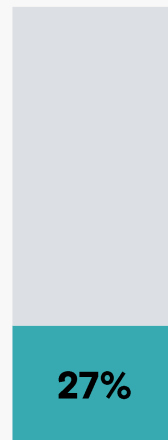
VERGINE di oliva è...

Olio di oliva ottenuto unicamente dalla lavorazione meccanica o fisica, presenta dei leggeri difetti ed è presente un gusto fruttato



Di OLIVA è

È un olio ottenuto dalla miscelazione tra un olio d'oliva raffinato e un olio di oliva vergine



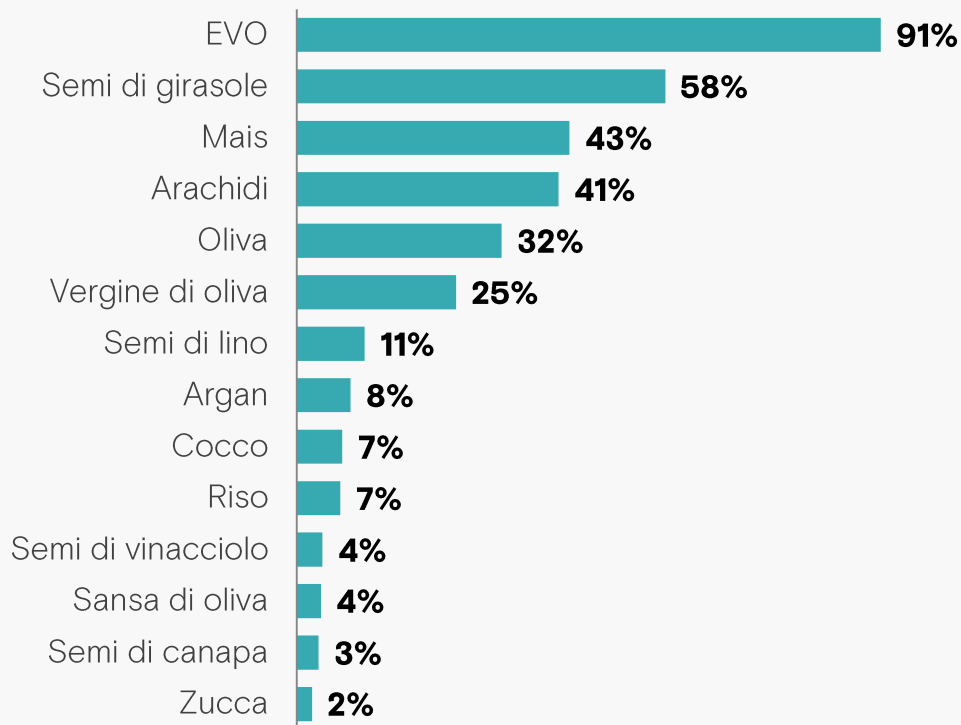
Di SANSÀ di oliva è...

Olio ottenuto dalla miscelazione tra l'olio raffinato derivante dagli scarti della lavorazione manuale delle olive e olio di oliva vergine.

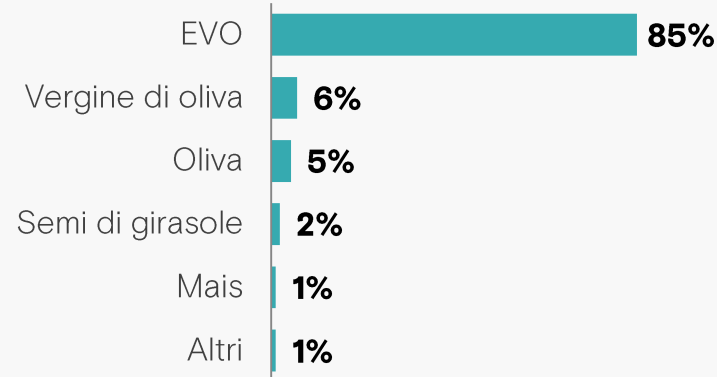


■ Attribuzione corretta

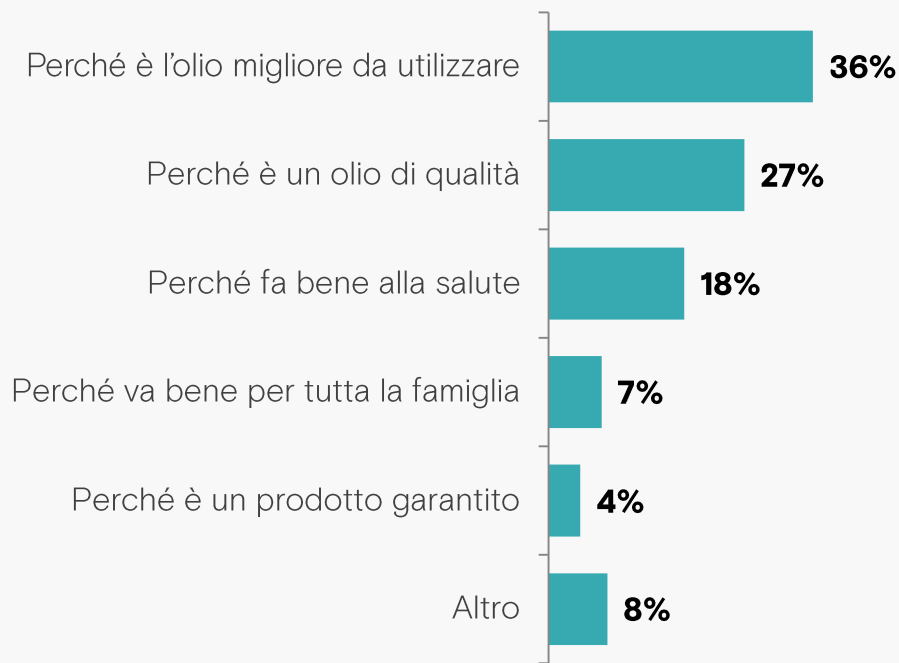
Quali tipi di olio consumi anche solo occasionalmente?



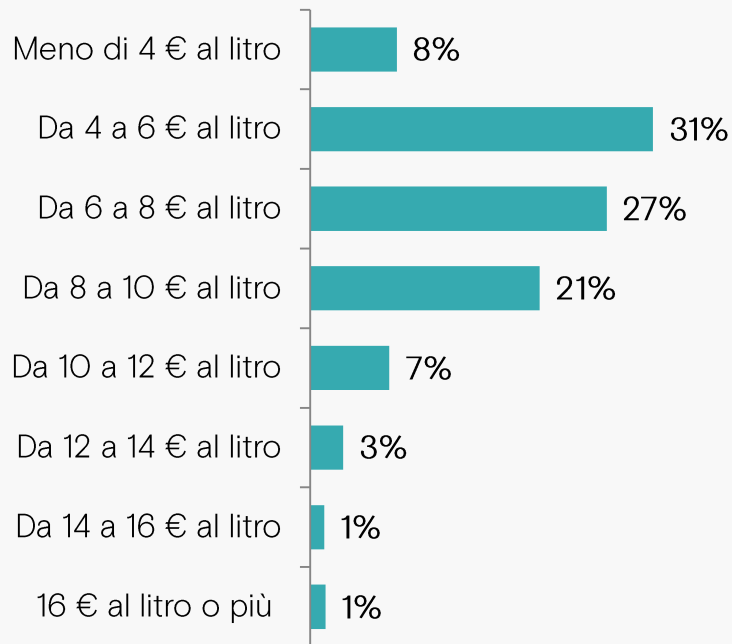
Quale tipo di olio consumi prevalentemente?



Quali sono le motivazioni che ti spingono ad acquistare olio extra vergine di oliva?

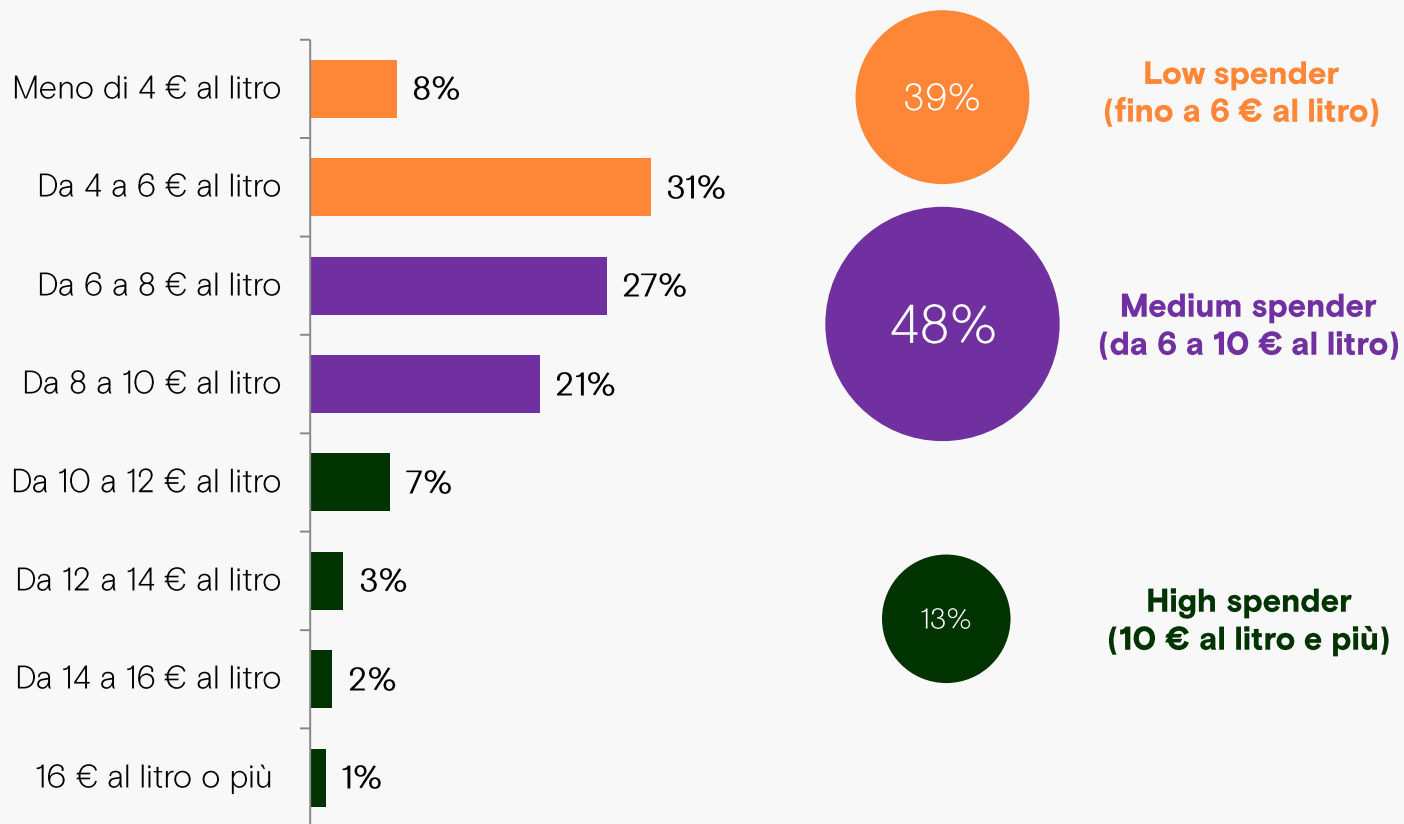


Quanto spendi mediamente per l'olio di oliva che acquisti?



Prezzo
medio
7,20 € al litro

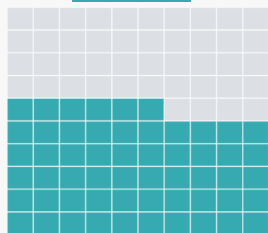
Quanto spendi mediamente per l'olio di oliva che acquisti?



Dove acquisti l'olio d'oliva che consumi abitualmente?

Supermercato,
Iper, GDO

56%

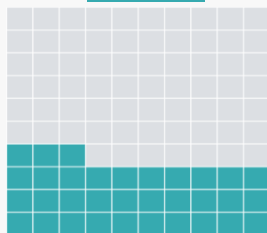


Prezzo medio

6,20 € al litro

Direttamente dal
produttore nel
luogo di
produzione

33%

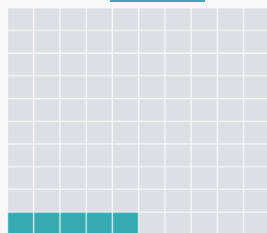


Prezzo medio

8,40 € al litro

Direttamente dal
produttore
su internet

5%

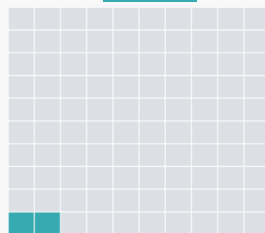


Prezzo medio

10 € al litro

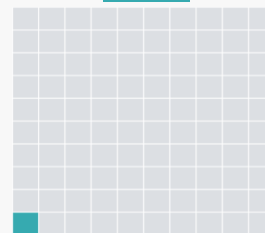
Negozi,
catene
specializzate

2%



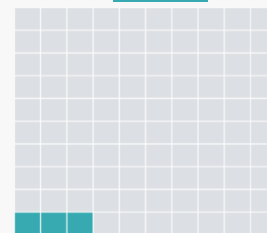
Mercati rionali,
fiere

1%



Altro
(produzione
familiare, ecc.)

3%



Dove acquisti l'olio d'oliva che consumi abitualmente?

Low spender
(fino a 6 € al litro)

Medium spender
(da 6 a 10 € al litro)

High spender
(10 € al litro e più)

Supermercato,
Iper, GDO

78%

47%

24%

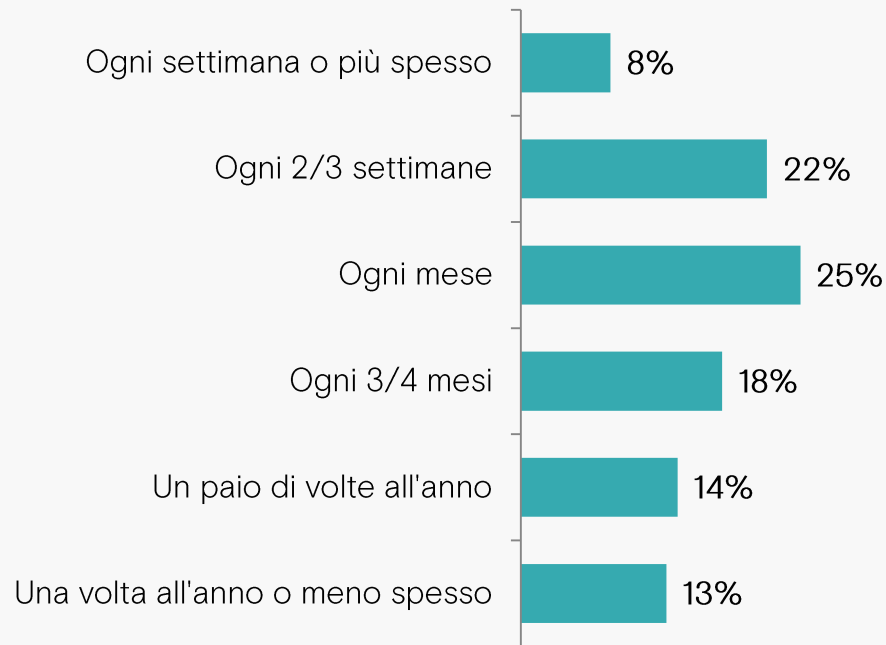
Direttamente dal
produttore nel luogo di
produzione oppure su
internet, o altro

22%

53%

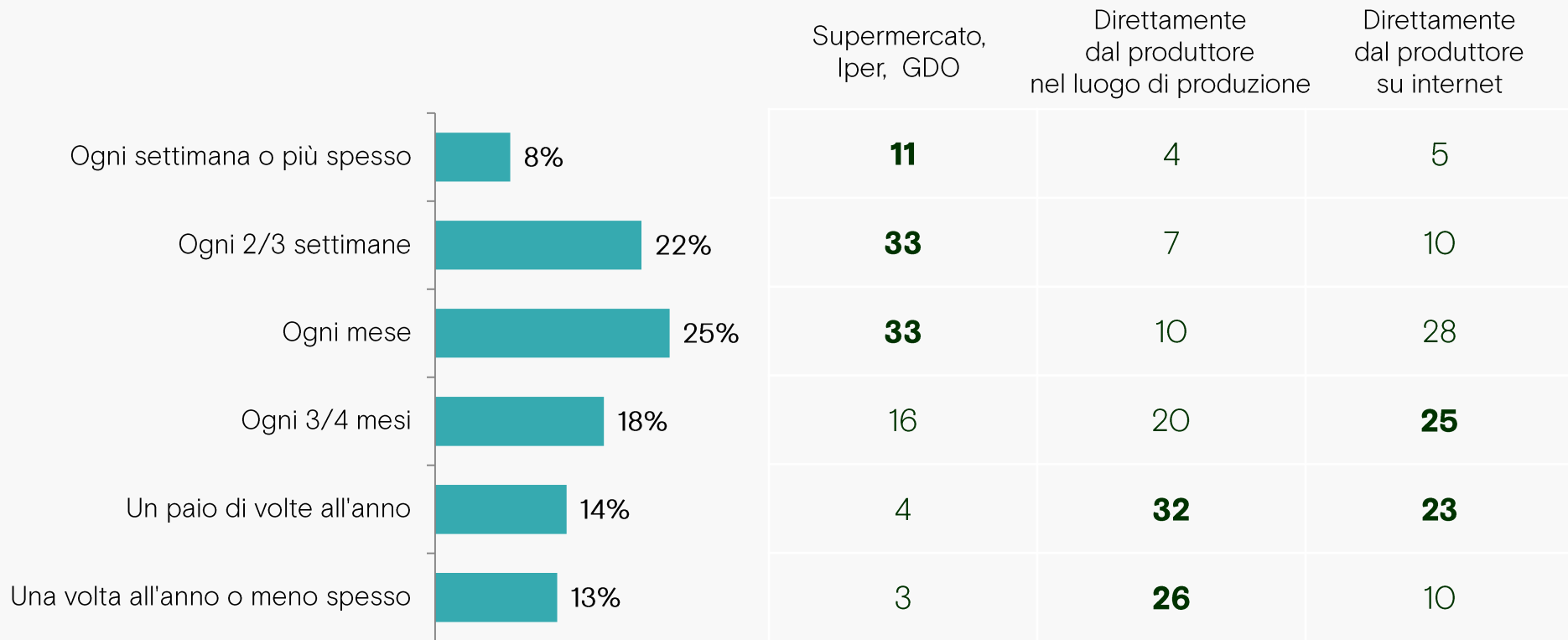
76%

Con che frequenza acquisti l'olio di oliva?

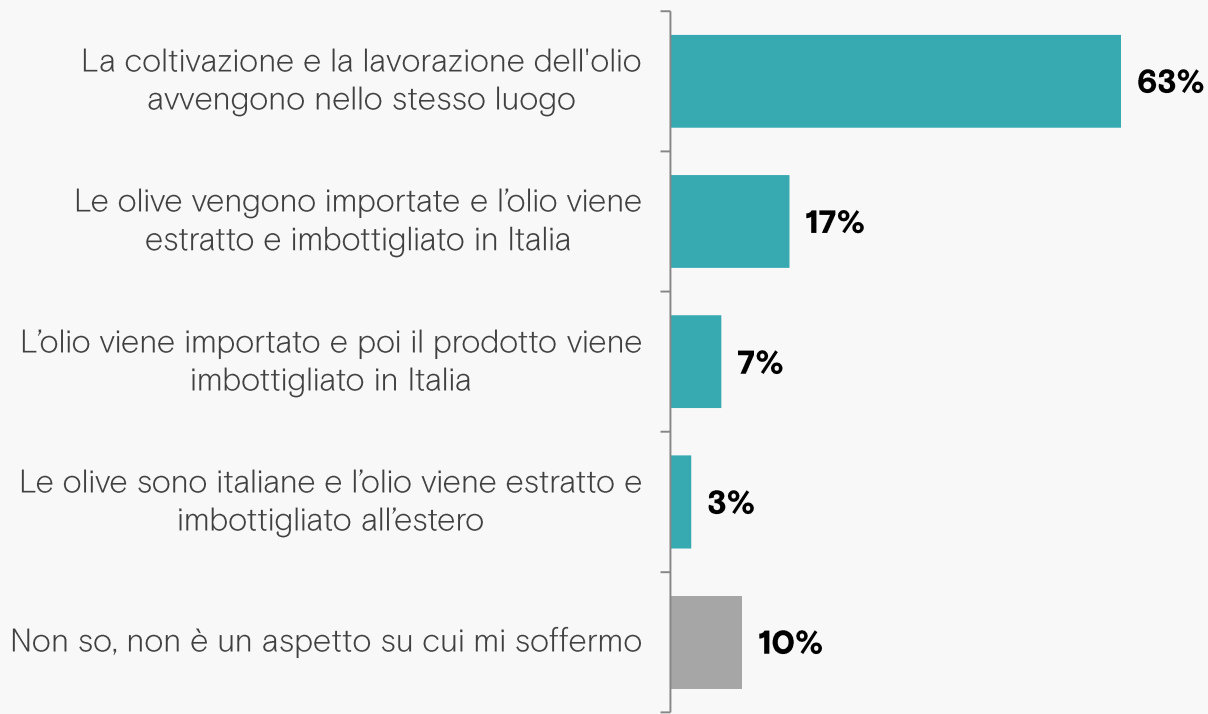


Mediamente
viene acquistato
1 volta al mese

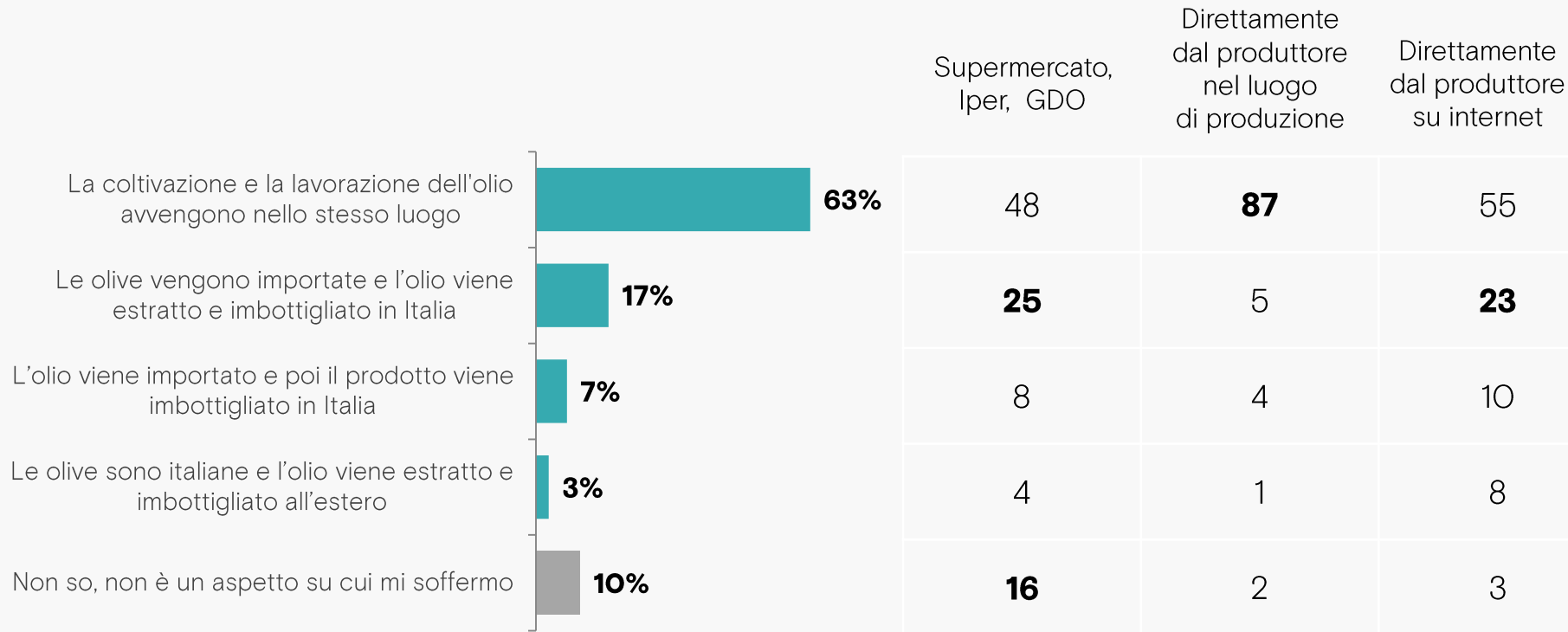
Con che frequenza acquisti l'olio di oliva?



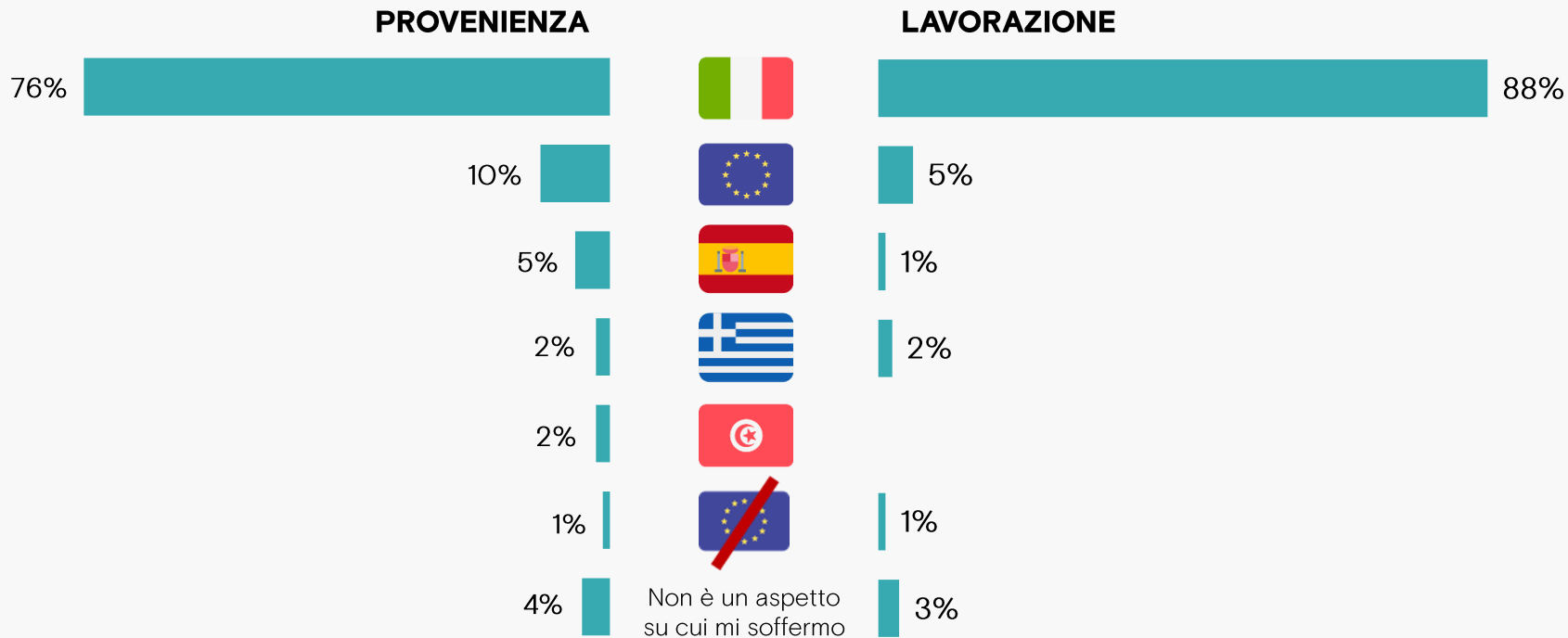
Secondo te, dove avvengono la coltivazione e la lavorazione dell'olio che consumi prevalentemente?



Secondo te, dove avvengono la coltivazione e la lavorazione dell'olio che consumi prevalentemente?



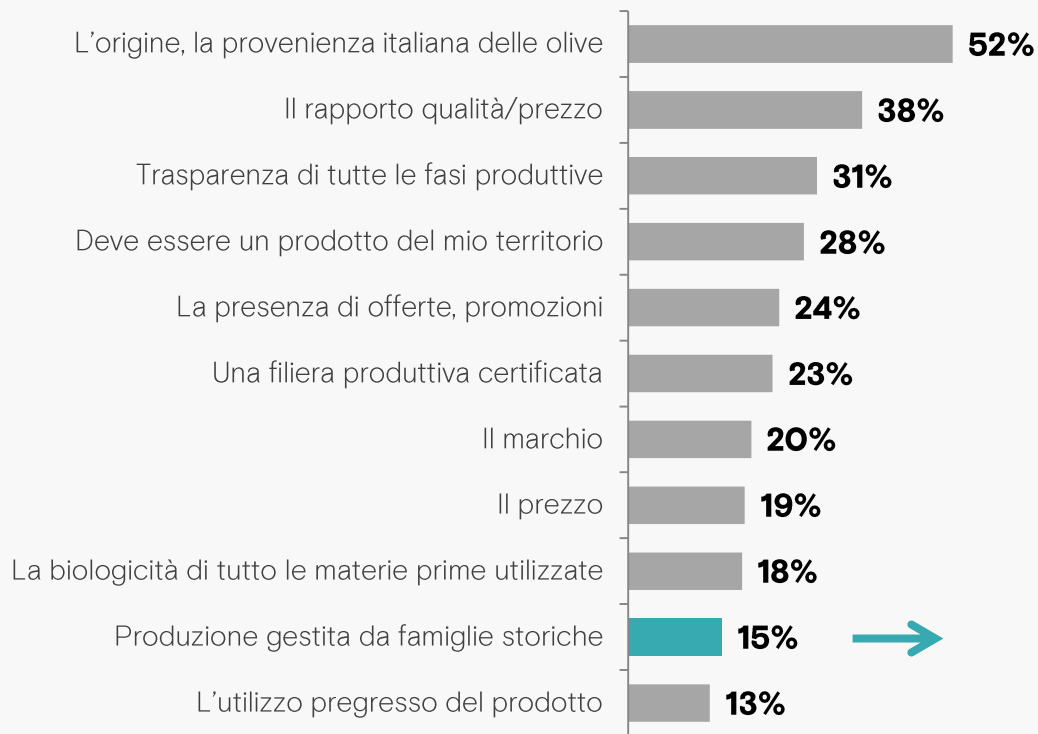
Secondo te, da dove provengono le olive dell'olio che consumi prevalentemente? Dove avviene la produzione/lavorazione?



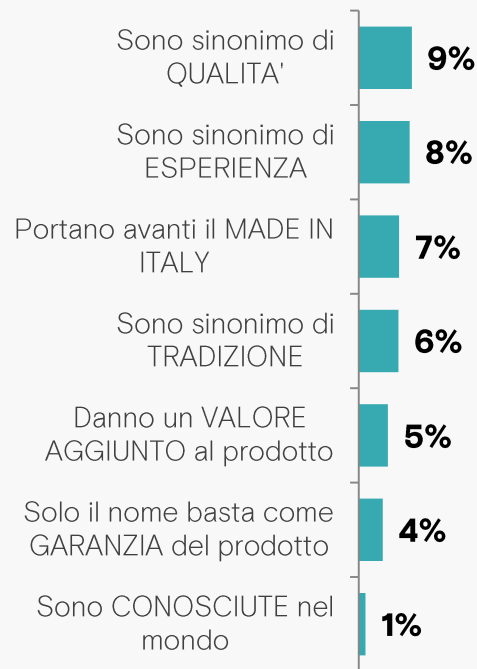
Quali sono gli aspetti, le caratteristiche che prendi in considerazione quando scegli l'olio di oliva che consumi abitualmente?



Quali sono gli aspetti, le caratteristiche che prendi in considerazione quando scegli l'olio di oliva che consumi abitualmente?



Per quale motivo?



Il profilo dei consumatori dell'olio di oliva

Low spender
(fino a 6 € al litro)

Medium spender
(da 6 a 10 € al litro)

High spender
(10 € al litro e più)

Sesso



43%



57%



49%



51%



52%



48%

Età media



46 anni



49 anni



52 anni

Area geografica



Nord Ovest 26%
Nord Est 20%
Centro 20%
Sud e isole 34%



Nord Ovest 29%
Nord Est 20%
Centro 19%
Sud e isole 31%



Nord Ovest 31%
Nord Est 24%
Centro 20%
Sud e isole 25%

Driver di scelta dell'olio di oliva per livello di spesa – Top 5

Low spender (fino a 6 € al litro)

- 1 Il rapporto qualità/prezzo
- 2 L'origine, la provenienza italiana delle olive
- 3 La presenza di offerte, promozioni
- 4 Il prezzo
- 5 Il marchio

Medium spender (da 6 a 10 € al litro)

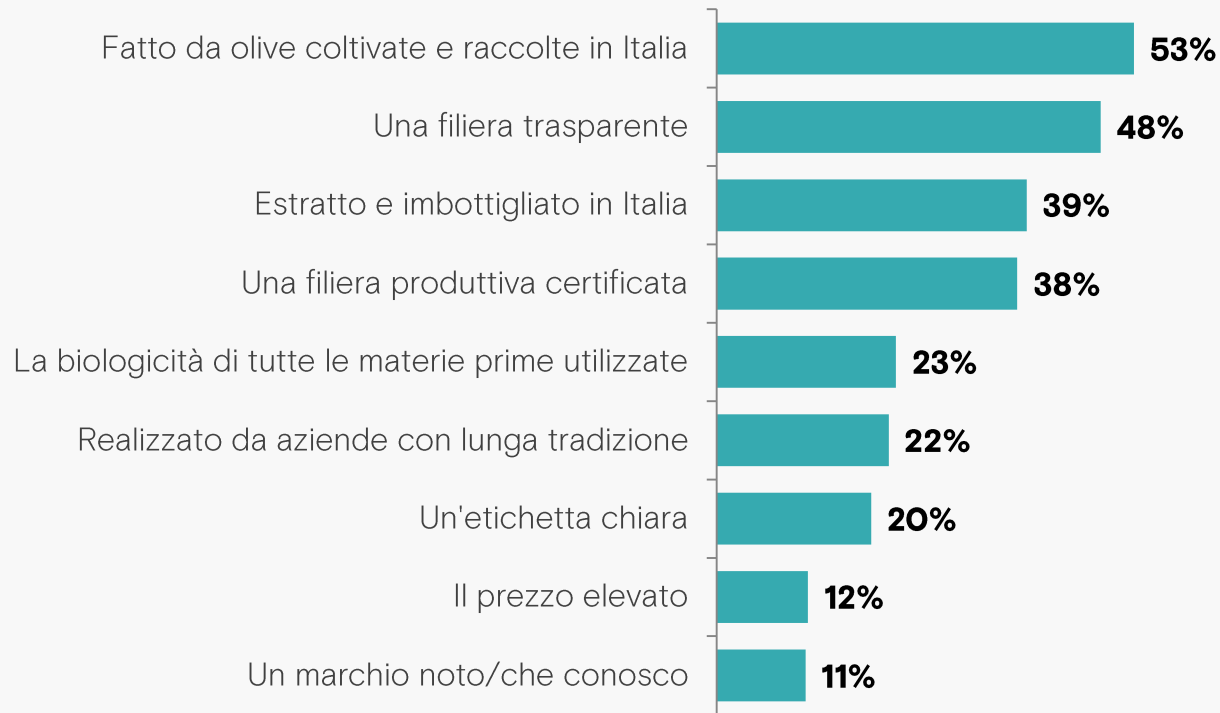
- 1 L'origine, la provenienza italiana delle olive
- 2 Trasparenza di tutte le fasi produttive
- 3 Deve essere un prodotto del mio territorio
- 4 Il rapporto qualità/prezzo
- 5 Una filiera produttiva certificata

High spender (10 € al litro e più)

- 1 L'origine, la provenienza Italiana delle olive
- 2 Trasparenza di tutte le fasi produttive
- 3 Deve essere un prodotto del mio territorio
- 4 Una filiera produttiva certificata
- 5 La biologicità di tutte le materie prime utilizzate

Quali sono le caratteristiche di un olio extra vergine oliva di qualità?

Possibili più risposte



Main Results

L'olio EVO è nettamente la referenza principale del comparto, perché i consumatori gli riconoscono una qualità superiore agli altri oli presenti sul mercato.

L'olio d'oliva viene comprato dal 56% dei consumatori nella GDO (a un prezzo medio di 6,20 € al litro) e dal 33% direttamente dal produttore nel luogo di produzione (a un prezzo medio di 8,40 €).

Gli High Spender (coloro che spendono per l'olio di oliva da 10 € al litro in su) sono il 13%, i Medium Spender (dai 6 ai 10 € al litro) il 48%, mentre i Low Spender (che spendono in media al max 6 € al litro) sono il 39%.

Gli High Spender e i Medium Spender guardano soprattutto all'origine/provenienza delle olive e alla trasparenza di tutte le fasi produttive, i Low Spender sono più attenti al rapporto qualità prezzo, alle promozioni e alle offerte.

Per la maggior parte dei consumatori (6 su 10) la coltivazione e la lavorazione dell'olio che acquistano avvengono nello stesso luogo – quasi sempre in Italia. E questa è anche la caratteristica che dichiarano che un EVO di qualità deve avere: per il 53% degli intervistati, infatti, un EVO di qualità «deve essere fatto da olive coltivate e raccolte in Italia».



Milano Roma



doxa.it