

Selezione 2017: ecco le 23 eccellenze dell'olio extravergine della Toscana

☒ Sono 23 gli oli extravergini di oliva che rappresentano l'eccellenza in Toscana e che da oggi diventeranno ambasciatori della nostra produzione olearia nelle iniziative promozionali in Italia e all'estero. I 23 oli sono stati scelti fra i campioni presentati alla "Selezione regionale degli oli extravergini di oliva 2017" promossa dalla Regione Toscana con la collaborazione di Promo Firenze, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze. La selezione è stata ufficialmente presentata a Firenze nel corso di una conferenza stampa cui è seguita una degustazione di quegli oli (12 in tutto), che oltre a essere stati inseriti nella selezione, hanno ricevuto anche una menzione speciale dimostrandosi eccellenze tra le eccellenze. "Questa iniziativa - ha sottolineato l'assessore regionale all'agricoltura Marco Remaschi in un messaggio trasmesso ai premiati e a tutti i presenti (l'assessore non era presente per un impegno istituzionale sopraggiunto all'ultim'ora) - ha lo scopo da una parte di individuare quegli oli che per le loro caratteristiche possono rappresentare al massimo livello tutta la nostra produzione e dall'altra, di stimolare lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto." "Inoltre - ha aggiunto - la selezione, che è riservata agli oli certificati DOP e IGP, vuol incentivare l'uso di questi strumenti di valorizzazione che garantiscono il consumatore quanto a qualità e legame col territorio".

Olio extravergine Dop e Igp: la selezione

Alla selezione, bandita nel Febbraio 2017, hanno potuto partecipare tutti i produttori toscani di oli extravergini di oliva certificati in una delle 5 Dop e Igp registrate per la Toscana, presentando campioni di olio facenti parte di un lotto unico ed omogeneo di almeno 10 quintali. Ogni impresa aveva la possibilità di partecipare con un massimo di 3 oli. Per effettuare l'analisi sensoriale sui campioni, necessaria alla realizzazione della selezione, è stata costituita un'apposita Commissione regionale di assaggio che ha valutato gli oli. I 23 oli selezionati, anche se non numerosi (anche perché nella campagna 2016/2017 la produzione complessiva regionale è risultata particolarmente scarsa), rappresentano dunque il meglio della produzione regionale per l'ultima campagna olearia, ottenuta attraverso una particolare attenzione dedicata dalle aziende alle fasi di coltivazione, raccolta, trasformazione, conservazione e confezionamento del prodotto. Tra i primi strumenti per la diffusione delle selezione oggi è stato presentato il catalogo bilingue (italiano e inglese) che diventerà uno strumento per la promozione in Italia ed all'estero della produzione olearia di qualità della Toscana. L'esordio internazionale della selezione è previsto alla Fiera "Tuttofood", che si svolgerà a Rho-Milano dall'8 all'11 maggio prossimi.

Olio extravergine Dop e Igp: le caratteristiche

Il patrimonio olivicolo regionale è formato da oltre 15 milioni di piante, delle quali più del 90% è costituito da poche varietà: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino, e Pendolino. Negli oliveti toscani sono comunque presenti anche numerose altre varietà minori che sono state censite e studiate attraverso



approfondite indagini. Si tratta di un immenso patrimonio genetico, selezionato e riprodotto localmente nel corso dei secoli, che forma con l'ambiente naturale un insieme inscindibile. In questo contesto in Toscana nasce l'olio extravergine di oliva, con il suo gusto inconfondibile. L'olio extravergine di oliva prodotto in Toscana, si legge nel catalogo 2017 della selezione, "deve ricordare quei sentori vegetali tipici della zona di provenienza, come l'amaro del carciofo, il profumo dell'erba tagliata, il sapore della mandorla dolce o amara, con quel piccante che ne caratterizza il gusto, diverso ogni anno".

Olio extravergine: la produzione

In Toscana sono oltre 50.000 le aziende che hanno al loro interno una produzione di olio su una superficie di 91.707 ettari. Dagli oltre 15 milioni di piante viene estratta una produzione media di 180.000 quintali annui con forti variazioni da un anno all'altro (circa il 3% della produzione regionale). Il valore complessivo della produzione (tenuto conto di queste oscillazioni) è di circa 132 milioni di euro (4,9% della produzione agricola regionale). Tra i numeri del mondo olivicolo occorre ricordare anche i frantoi in attività (sono circa 350), gli assaggiatori d'olio (oltre 700) e il vivaismo olivicolo (quest'ultimo, concentrato prevalentemente a Pescia, rappresenta una quota rilevante della produzione nazionale. Consistente anche la quota di olio biologico: circa 7.000 quintali prodotti da 1.860 aziende su una superficie di 8.338 ettari.

L'olio d'oliva di Brindisi sbarca in Giappone con una mostra di etichette artistiche a Tokyo (programmata 7 maggio ore 11.00)

L'olio d'oliva uno dei prodotti che meglio rappresentano il Salento e la Puglia sbarca in Giappone: nell'ambito di una mostra di etichette artistiche che si svolgerà presso la sede di Tokyo dell'Istituto Italiano di Cultura verranno utilizzate bottiglie di olio della masseria Monache di San Pietro Vernotico. Si tratta di un evento già organizzato negli anni passati che ha riscosso grande successo. Nelle edizioni passate al centro della kermesse artistica c'era il vino italiano. Quest'anno in esposizione ci sarà l'olio, precisamente quello del Sud Italia, di San Pietro Vernotico, prodotto da un'azienda locale gestita da due giovani innamorati della propria terra che credono nelle potenzialità delle campagne pugliesi, Alberto Argentieri e Francesca Renna. Due giovani in continuo movimento impegnati costantemente nella promozione del territorio oltre i confini pugliesi. La mostra che coinvolgerà oltre 200 artisti giapponesi è organizzato dall'Istituto italiano di Cultura di Tokyo in collaborazione [con il cellinese Diego Martina](#) presidente dell'associazione Italia-Giappone delle Arti e della Letteratura che si occupa di promuovere interscambi culturali tra Italia a Giappone e M.Y.Y. Communication. Verranno esposte sia le bottiglie di olio con le etichette artistiche realizzate per l'occasione che le singole etichette incorniciate. Le opere saranno di varia natura: dalla calligrafia alla pittura a inchiostro, poesia "haiku" e "tanka" e altro.