

Oli extravergine DOP e IGP della Toscana: con la selezione 2021 premiate 71 eccellenze

Grande partecipazione, malgrado la situazione particolare, e tante eccellenze premiate, ben 71 (sui 103 oli presentati). La Selezione regionale degli oli extravergini di oliva DOP e IGP ha emesso il proprio verdetto anche per la campagna olearia 2020-21, una campagna che si è distinta per l'eccezionale qualità del prodotto. L'iniziativa, promossa da Regione Toscana in collaborazione con Camera di Commercio di Firenze, la sua Azienda Speciale PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana, quest'anno ha vissuto il momento conclusivo della consegna delle menzioni speciali e dei riconoscimenti presso la sede della Camera di Commercio di Firenze. Una cerimonia conclusiva che si è svolta in modalità mista (in parte in presenza e in parte in remoto).

“Nonostante l'emergenza sanitaria siamo riusciti ad organizzare l'evento superando non poche difficoltà logistiche e organizzative - ha spiegato la vicepresidente Stefania Saccardi -. La volontà di sostenere e valorizzare le imprese del territorio ci ha fatto raddoppiare lo sforzo, potendo contare sul grande lavoro di squadra e sulla collaborazione degli altri soggetti coinvolti. E soprattutto sulla sorprendente risposta delle imprese del settore: le richieste sono state moltissime, costringendoci ad ampliare la platea dei campioni ammessi alla Selezione per consentire a tutti gli oli presentati di partecipare”. Il bando infatti inizialmente riservava la partecipazione ad un numero massimo di 80 campioni di olio. In totale ne sono stati ammessi 103, provenienti da 93 aziende (10 ne hanno presentati 2).

Il lavoro congiunto di Camera di Commercio di Firenze, Promofirenze, Consorzi delle DOP e IGP e Laboratorio Analytical ha reso possibile l'esecuzione in totale sicurezza, anche grazie ai particolari protocolli anti Covid adottati, dei lavori delle Commissioni di Assaggio, nelle quale si sono alternati assaggiatori provenienti dai Panel riconosciuti di tutta la Toscana. Gli oli selezionati sono stati 71: 25 appartengono alle DOP (Chianti Classico - 18 oli, Seggiano - 4 oli, Terre di Siena - 2 oli e Lucca - 1 olio); ben 46 gli oli IGP Toscano, dei quali 8 con la menzione geografica 'Colline di Firenze', 1 'Colline di Arezzo' e 1 'Colline della Lunigiana'.

“Una partecipazione così numerosa - ha aggiunto Saccardi - è un segnale significativo che dimostra, una volta di più, la volontà dei produttori di riservare grande attenzione alle certificazioni di qualità, quale importante valore aggiunto per l'economia del settore ed il contrasto alle frodi alimentari”. Alla Selezione hanno potuto partecipare tutti i produttori toscani di oli evo certificati in una delle 5 DOP e IGP, ognuno al massimo con 2 oli. L'analisi sensoriale è stata affidata ad apposite Commissioni regionali di assaggio: i 71 selezionati rappresentano il meglio della produzione regionale per l'ultima campagna olearia, frutto della particolare attenzione dedicata dalle aziende alle fasi di coltivazione, raccolta, trasformazione, conservazione e confezionamento del prodotto.

Nel corso dell'evento, oltre ai risultati della 'Selezione 2021', sono stati consegnati gli attestati alle aziende produttrici degli oli che si sono aggiudicati le consuete 'Menzioni speciali' per la 'Selezione



Origine' (i 5 oli che hanno ottenuto i punteggi più alti all'esame organolettico) e per i primi 3 oli classificati nelle selezioni 'Bio', 'Biofenoli' e 'Monocultivar'. Assegnati, per la prima volta, anche gli attestati relativi ai nuovi riconoscimenti per i migliori oli di ciascuna DOP e IGP per la quale sono stati selezionati almeno 3 oli.

"Vorrei sottolineare - ha concluso Saccardi - il livello di eccellenza raggiunto dalle produzioni toscane: i 71 oli selezionati, e le menzioni e riconoscimenti assegnati dimostrano che lo standard qualitativo ha compiuto un ulteriore passo in avanti. E' un buon viatico per tutto il settore e un ottimo biglietto da visita per le attività di promozione sui mercati mondiali: questi oli saranno infatti ambasciatori della qualità toscana nel mondo".

"Siamo lieti di contribuire attraverso i canali di FST ad ampliare la visibilità dell'appuntamento annuale con la Selezione degli Oli - ha detto il direttore Francesco Palumbo -. Si tratta di un prodotto ambasciatore della Toscana nel mondo, di un vero e proprio prodotto turistico innovativo con grande richiamo per la ripresa del turismo post COVID e di cui sosteniamo la comunicazione tutto l'anno attraverso intoscana.it, Vetrina Toscana, Buyfood e Visittuscany. Sul portale di promozione, infatti, registriamo una continua crescita di richieste e apprezzamento delle proposte di viaggio legate al turismo dell'olio".

Per il Segretario generale della Camera di commercio Giuseppe Salvini "L'olio per noi toscani è passione, territorio, socialità. Insieme al vino e agli altri prodotti toscani a qualità certificata è uno straordinario biglietto da visita della nostra terra. Promuovere l'olio è quindi una attrattiva in più per il turismo nel nostro territorio e una componente importante per la ripresa economica".

Il Catalogo 2021 è stato pubblicato unicamente in formato elettronico: in lingua italiana ed inglese, raccoglie tutte le schede descrittive di ogni olio selezionato: <https://www.regione.toscana.it/documents/10180/15105612/CATALOGO+WEB+SELEZIONE+2021.pdf/e0988f8-8197-c3fd-ec17-94fa16a84578?t=1623317733197>