

Agricoltura: 70 campioni superano la selezione degli oli di Toscana. Saranno portabandiera di qualità

02 aprile 2014 15:20



Sono 70 gli oli extravergini di oliva Dop e Igp che hanno superato la “selezione regionale degli oli extra vergini di oliva” – edizione 2013/2014. Rappresentano l’eccellenza degli oli concorrenti alla selezione, alla quale hanno partecipato 128 campioni appartenenti a tutte le 5 Dop e Igp toscane: Igp Toscano, Dop Chianti Classico, Dop Terre di Siena, Dop Lucca e Dop Seggiano. Ogni impresa poteva presentare fino ad un massimo di 4 campioni riferiti a oli con lotti omogenei di almeno 300 chilogrammi.

Attraverso la selezione sono stati individuati anche gli oli rappresentativi della Regione Toscana da inviare alla fase nazionale del Concorso “Ercole Olivario” 2014.

La “selezione regionale degli oli extra vergini di oliva” è organizzata da Regione e Unioncamere Toscana, attraverso Toscana Promozione, con la collaborazione di PromoFirenze, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze, Divisione Laboratorio Chimico Merceologico.

L’obiettivo è quello di evidenziare la migliore produzione olearia toscana, allo scopo di utilizzarla per azioni promozionali in Italia e all’estero e, nel contempo, premiare e stimolare lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto.

E’ stata costituita un’apposita commissione composta da 13 capi panel provenienti da tutte le province toscane, in rappresentanza delle commissioni di assaggio riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e operanti presso enti pubblici.

La commissione ha operato nel mese di febbraio ed ha utilizzato una scheda di valorizzazione ispirata ai principi riportati nel Reg. (CE) 2568/91 e al documento COI/T.20/Doc.n. 22.

Da quest’anno la selezione rientra nell’ambito delle iniziative per la diffusione della cultura dell’olio realizzate con il progetto “Scuola dell’Olio”, promosso da Regione e Unioncamere Toscana, che hanno firmato un protocollo d’intesa in proposito.

Tutti gli oli selezionati, con le loro caratteristiche analitiche e sensoriali, assieme alle informazioni relative all’azienda produttrice, saranno raccolti in un catalogo in lingua italiana ed inglese che sarà distribuito dalla Regione, da Toscana Promozione, Unioncamere Toscana e dalle Camere di Commercio regionali nelle occasioni di promozione dei prodotti tipici della regione in Italia ed all’estero. Tra queste è prevista la partecipazione alla fiera “Cibus” che si terrà a Parma dal 5 all’8 maggio 2014, con uno spazio appositamente dedicato agli oli della selezione.

I risultati della selezione saranno pubblicati sul sito di **Toscana Promozione**.