



Dove per

Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano Igp



Toscano Igp, qualità protetta

Colore verde più o meno intenso che, con il passare del tempo, tende al giallo. Profumi freschi in cui spiccano note di carciofo o di erba appena falciata, sfumature dolciastre che ricordano la mandorla, accompagnate da sensazioni di amaro e piccante in gustoso equilibrio. Sono le caratteristiche che contraddistinguono l'**olio extravergine di oliva Toscano Igp**, l'unico a potersi fregiare di questo nome. Nel 1998, infatti, il Consorzio per la Tutela ha ottenuto per la produzione olearia toscana la **Indicazione Geografica Protetta**, il cui disciplinare stabilisce che tutte le fasi del processo produttivo (dalle olive, toscane al 100%, alla frangitura, al confezionamento) debbano avvenire all'interno del territorio della regione. Addirittura, **ogni**

1. Uliveti in un podere della Val d'Orcia. 2. La raccolta. 3. Bottiglie di extravergine Toscano Igp riconoscibili dal contrassegno del Consorzio e dal numero progressivo sul collo.

bottiglia è interamente tracciabile, riconoscibile dal contrassegno posto sul collo e dal codice alfanumerico, unico e irripetibile, attribuito a ogni confezione di olio certificato Toscano. Un marchio, quindi, che non solo garantisce al consumatore la tipicità del prodotto, ma contribuisce

a tutelare una parte straordinariamente ampia del territorio e della risorsa "paesaggio toscano", di cui l'olio è componente essenziale.

Nato nel 1997, il **Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano** conta oggi quasi 12.000 soci nelle dieci province, rappresenta quasi l'80% dei frantoi e il 24% dei circa 50.000 produttori della Toscana e copre quasi il 50% delle piante iscritte nella regione. Valorizza, con la sua **garanzia di qualità e origine**, poco meno di un quinto dell'intera produzione (circa tre milioni di chili certificati) e si impegna nella promozione del Toscano Igp sui mercati interni ed esteri con varie iniziative. Come l'evento **Cibo a Regola d'Arte**, in programma dal 14 al 24 marzo a Milano, con incontri alla Triennale e al Museo della Scienza e della Tecnologia.

Appuntamento a Milano

Il 21 marzo food show al God Save the Food

"God Save the... oil", ma solo quello certificato! Ironia sì, ma con moderazione, soprattutto quando si parla di alimenti come l'**olio extravergine di oliva**, attorno al quale occorre far sempre più chiarezza a tutela del consumatore.

L'olio extravergine di oliva prodotto in Toscana viene identificato come **prodotto alimentare genuino**, tipico e di qualità, ma solo se certificato e controllato, come il **Toscano Igp** garantito dal marchio del **Consorzio per la Tutela che ne assicura** l'origine, la tracciabilità, in definitiva la qualità totale. Per farsi conoscere al pubblico del capoluogo lombardo, **il 21 marzo il Consorzio invita** al God Save the Food per un esclusivo food show.

Dalle 20, nella poliedrica location in zona Tortona, **aperitivo con cooking show** e assaggi dello chef **Marco Stabile** (del ristorante Ora d'Aria di Firenze, stellato Michelin) che, affiancato dalla voce narrante del giornalista enogastronomico **Leonardo Romanelli**, racconterà storie, ricette, aneddoti attorno all'olio Toscano Igp.

■ God Save the Food, via Tortona 34.

Il **calendario degli appuntamenti** su www.oliotoscanoigp.it.



Publi DOVE