

Il consorzio di valorizzazione del marchio partecipa alla rassegna con sei aziende locali

L'olio extra vergine Dop Seggiano protagonista al Vinitaly di Verona

► ARCIDOSSO

L'extra-vergine Dop Seggiano al Sol-Vinitaly di Verona. Il consorzio Dop Seggiano, con sede presso l'Unione dei Comuni ad Arcidosso, presenta gli oli, unici e rari, ottenuti dall'Olivastra seggiaese, prodotto di punta dell'Amiata, che esprimono "eleganza e carattere", secondo gli esperti. Il consorzio di valorizzazione del marchio Dop Seggiano, grazie all'amministrazione provinciale di Grosseto con il progetto di cooperazione transfrontaliera "Marte +" ha infatti uno spazio espositivo nello stand 36, area C del Sol con sei aziende (La Poderina, Olearia Santella, De Triachi, La Pozzola, Anna Ciacci e Dominio della Berardenga). Il territorio di questa Dop comprende la superficie olivetata degli otto Comuni dell'Unione Amiatina e l'olio extra vergine, con l'ufficializzazione della denominazione di origine protetta, non potrà essere prodotto al di fuori del territorio delimitato e senza la presenza di almeno l'85% della varietà di olive denominata Seggianese. L'intera area di produzione, infatti, abbraccia una superficie di 64 chilometri quadrati e la distesa complessiva dei suoi oliveti è di circa 130mila piante. Interessante anche l'origine della denominazione Seggiano Dop dell'olivastra di Seggiano (*olea europea silvestris*), una for-



Seggiano Il paese porta il suo olio Dop al Vinitaly di Verona

ma post-selvatica dell'olivo coltivato, il cui prodotto è ricavato da olivi spesso ultracentenari, la cui presenza è databile a partire dall'età etrusca, una specie botanica autoctona presente ad un'altezza che va dai 400 ai 650 metri e caratterizzata da una vigoria molto elevata. Un legame, quello della cultivar seggianese, molto stretto con il freddo, al quale è particolarmente resistente, la sola capace di resistere a forti gelate e intensissime nevicate, risorgendo sempre a nuova vita. Le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche che rendono peculiare l'olio extra Seggiano Dop sono infatti fortemente legate al connubio cultivar/territorio e le principali caratteristiche consistono in un basso grado di acidità e un alto grado di conservabilità, nonché grandi proprietà nutrizionali, come un ampio patrimonio antiossidante e ad una pluralità di impieghi in cucina. La presenza del consorzio al Vinitaly con il progetto "Marte +" sarà anche dedicata alla partecipazione a varie iniziative, fra le quali una degustazione guidata degli oli extra vergine Dop di Liguria, Sardegna e Toscana, a cura di Luigi Caricato noto giornalista, scrittore e oleologo alla quale, per estrazione, parteciperanno tre delle sei aziende amiatine. ◀

Adriano Crescenzi

