



Regione Toscana



Agenzia di informazione della Giunta Regionale

Martedì 16 aprile 2019

Selezione 2019: ecco le 47 eccellenze dell'olio extravergine toscano

FIRENZE - Sono 47 gli oli extravergini di oliva che rappresentano l'eccellenza della produzione Toscana. I 47 oli sono stati scelti fra i 70 campioni presentati alla "Selezione regionale degli oli extravergini di oliva 2019" promossa dalla Regione Toscana con la collaborazione di Promo Firenze, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze. Gli oli certificati appartengono a tutte le categorie delle certificazioni toscane dell'olio extravergine di oliva: DOP (Chianti Classico, Lucca, Seggiano, Terre di Siena) e IGP Toscano.

La Selezione 2019 è stata ufficialmente presentata oggi a Firenze presso la sede di Toscana promozione turistica, a Villa Fabbricotti. Tutti gli oli selezionati sono stati premiati con un attestato dall'assessore regionale all'agricoltura. Sono state inoltre assegnate altre 14 menzioni speciali nelle sezioni dedicate al "Bio", a "Origine", "Monocultivar" e "Biofenoli".

L'assessore regionale all'agricoltura ha evidenziato il livello di eccellenza raggiunto dalle nostre produzioni: i 47 oli selezionati, e le 14 menzioni assegnate rappresentano un piccolo record nella storia della selezione degli oli e dimostrano che lo standard qualitativo della nostra regione ha compiuto un ulteriore passo in avanti. E' un buon viatico, ha aggiunto, 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.

Al termine della premiazione è stato possibile effettuare una breve degustazione degli oli premiati, accompagnati dal pane gentilmente offerto dal Consorzio del Pane Toscano DOP.

Olio extravergine Dop e Igp: la selezione

Alla selezione hanno potuto partecipare tutti i produttori toscani di oli extravergini di oliva certificati in una delle 5 Dop e Igp registrate per la Toscana. Ogni impresa aveva la possibilità di partecipare con un massimo di 2 oli. Per effettuare l'analisi sensoriale sui campioni, necessaria alla realizzazione della selezione, sono state costituite apposite Commissioni regionale di assaggio che hanno valutato gli oli.

I 47 oli selezionati provengono da tutte le Dop toscane (10 per Chianti classico, 3 per Terre di Siena, 1 per Seggiano, 1 per Lucca e 32 per l'Igp Toscano), 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.

Il positivo lavoro svolto ha consentito la pubblicazione del relativo catalogo, sia in lingua italiana che in lingua inglese, che raccoglie tutte le schede descrittive di ogni olio selezionato e che rappresenta uno strumento di valorizzazione per tutte le aziende produttrici che hanno superato la selezione, ma anche un canale prezioso per diffondere, sia in Italia che all'estero, la corretta conoscenza dell'olio d'eccellenza toscano.

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.

Olio extravergine: la produzione

In Toscana sono oltre 50.000 le aziende produttrici di olio extravergine di oliva, su oltre 91.900 ettari, delle quali il 3,7% applica il metodo di produzione biologica distribuita su oltre 8.300 ettari. La produzione media annua si è attestata attorno ai 140.000 quintali (ma le stime del 2018 parlano di una cifra complessiva di 190.000) con un valore della produzione regionale di circa 120-130 milioni di euro (4,9% sul valore della produzione agricola regionale), dati che possono subire forti variazioni di anno in anno in base alle condizioni climatiche che si riflettono poi sul prezzo di mercato.

Tra i numeri del mondo olivicolo occorre ricordare anche i frantoi in attività (sono circa 400), 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.

Nei Documenti l'elenco completo della Selezione 2019

Massimo Orlandi