

EXPO: DA FILIERE TOSCANE UNAPROL SPINTA A CONSUMI VERO MADE IN ITALY

Milano - In Toscana si coltiva ottimo olio extra vergine dappertutto. Ogni provincia ha una sua caratteristica ed una sua peculiarità. La produzione si articola in zone distinte e vocate per clima, natura del terreno, esposizione. Sul territorio regionale vi sono tre denominazioni di origine: "**Chianti Classico**" nelle provincie di Siena e Firenze, "**Lucca**" nella provincia di Lucca, "**Terre di Siena**" in provincia di Siena e dell'Igp "**Toscano**" che valorizza, attraverso le varie menzioni, la ricchezza del patrimonio varietale regionale.

Sono i dati che emergono durante il seminario sulle filiere olivicole tracciate promosso da **Unaprol** ad Expo. Dal convegno e dalla successiva degustazione emerge che l'olivicoltura è presente su circa 87.000 ha di superficie. L'olivo occupa le aree collinari comprese tra i 100 e 300 m s.l.m. nel 68% dei casi, il 24% è coltivato in zone orografiche più elevate, fino a 550 m s.l.m., il rimanente 8% si trova in territori di pianura prossimi anche alla fascia costiera. Il 14% della superficie coltivata da olivo è gestita con metodi di produzione biologica. Tra le varie superfici investite ad olivo la provincia di Firenze ha una quota del 23%, seguita da Grosseto con il 20%, Siena con il 17%, Arezzo con il 12% ed a seguire le altre province.

Secondo i dati di vendita nella GDO (Iper + Super), nel 2014 in Toscana sono stati venduti circa 15 milioni di litri di extravergine, con un valore pari a circa 61 milioni di euro. Il prezzo medio si è aggirato intorno ai 4 euro/litro ed il 50% dell'olio extra vergine è stato venduto in promozione. Poco più di mezzo milione di litri il volume complessivo di vendite di oli bio scambiati ad un prezzo medio di 8,27€ e di Dop venduto a 11,42 €. Ammontano invece a 5 milioni i litri venduti per il 100% italiano che ha registrato un valore corrispondente a circa 23 milioni di €.