

Expo -Toscana. 1200 aziende ed una OP di olio tracciate da Unaprol. 4 marchi Dop e 1 Igp

Milano - Bis dell'olio extra vergine di oliva di qualità prodotto in Toscana ad Expo. Due convegni evento il 17 e 18 settembre per promuovere la cultura dell'olio extra vergine di oliva ed i marchi Dop e IGP prodotti dalle aziende tracciate da Unaprol.

Gli eventi si sono svolti presso lo spazio attrezzato da **Unaprol** presso Agriexpo all'ingresso Sud del Cardo ad Expo 2015 a Milano. In Toscana Unaprol ha formato un gruppo significativo di aziende in tracciabilità; se ne contano ben 1198 che hanno scelto di migliorare il percorso della trasparenza, dalla pianta alla bottiglia, ed una OP molto rappresentativa della produzione di alta qualità, costituita dall'organismo **OLMA** di Grosseto.

La coltura dell'olivo in Toscana, praticata già all'epoca degli Etruschi, si è consolidata intorno al 1400 all'interno delle grandi proprietà fondiarie nobiliari ed ecclesiastiche. Lo sviluppo maggiore lo si è ottenuto con i Medici che avevano introdotto il sistema mezzadrile. Questo sistema nella regione ha modellato le strutture sociali, il paesaggio e l'ambiente agricolo, dando vita al cosiddetto «appoderamento sparso» che ha disegnato tutto il territorio, creando una miriade di poderi tuttora visibili.

La Toscana è soprattutto terra di pregiati oli **DOP**. Quello del **Chianti Classico** lo si ottiene nelle province di Firenze e Siena con le cultivar: Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino, che devono rappresentare almeno l'80% delle drupe di partenza. L'olio DOP **Terre di Siena** si contraddistingue per un fruttato leggermente amaro e piccante da olive delle cultivar: Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo, che a livello aziendale devono essere presenti, singolarmente per almeno il 10%, e tutte assieme in misura non inferiore all'85%. Il territorio di origine è rappresentato per gran parte dalla provincia senese. Per quanto invece riguarda l'**IGP Toscano**, che è l'unica Indicazione geografica protetta che aderisce a **FederDOP**, viene prodotto in tutta la regione e può essere accompagnato da 8 menzioni geografiche aggiuntive indicative della provenienza: «Seggiano» ottenuto in alcuni comuni del Grossetano, «Colline Lucchesi» in provincia di Lucca, «Colline della Lunigiana» in provincia di Massa Carrara, «Colline di Arezzo» nell'Aretino, «Colline Senesi» nella provincia di Siena, «Colline di Firenze» in quelle di Firenze e Prato, il «Montalbano» nelle province di Pistoia e ancora di Firenze e il «Monti Pisani» in quella di Pisa. Per la produzione dell'olio a Indicazione Geografica Protetta Toscano, senza alcuna menzione aggiuntiva, si possono usare olive appartenenti alle numerose varietà presenti nella regione: Frantoio o Leccino e Moraiolo ad alcune delle numerose altre cultivar autoctone come Americano, Arancino, Ciliegino, Olivastra Seggianese, Leccio del Corno, Madonna dell'Impruneta, Morchiaio, Maurino, Pendolino, Piangente, Pesciantino, Rossellino (che nei vari luoghi sono chiamate anche con nomi diversi) e molte altre. Nei disciplinari di produzione delle singole menzioni aggiuntive sono specificate le varietà e le percentuali per ognuna che è possibile impiegare. Completano l'offerta di qualità delle denominazioni di origine protetta le Dop: Lucca e Seggiano.

18 settembre 2015