

OLEUM NOSTRUM

Si conclude la settima edizione della manifestazione che premia i migliori oli della provincia. Sono 22 le aziende partecipanti e 10 i finalisti. Lunedì 8 febbraio, si svolgerà la consegna degli attestati di qualità ai produttori vincitori, in via Rinaldesca 13.

Un pomeriggio dedicato all'olio extra vergine d'oliva di qualità. O meglio ai dieci oli extra vergine della provincia di Prato vincitori del concorso "Oleum Nostrum 2009", l'ormai consolidata manifestazione organizzata dalla Camera di Commercio di Prato, in collaborazione con il Comune di Carmignano e la Provincia.

Durante la premiazione, che avverrà lunedì 8 febbraio alle 17, nello Spazio Eventi della Camera di Commercio di Prato, in via Rinaldesca 13, sarà consegnato un attestato di qualità ai produttori dei dieci oli migliori del concorso. Per il secondo anno consecutivo fra i dieci finalisti c'è anche l'olio prodotto dall'azienda del calciatore Christian Vieri. Gli oli sono stati selezionati da una Commissione composta da assaggiatori iscritti all'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, che operano con il metodo del panel test.

Fra i dieci oli extra vergine finalisti sarà proclamato anche un vincitore, come miglior olio.

I campioni di olio "iscritti" al concorso sono stati 22. La Commissione li ha selezionati dopo averli sottoposti ad esame organolettico e chimico-fisico presso un laboratorio accreditato. In generale la qualità degli oli che hanno partecipato al concorso si è rivelata essere di ottimo livello.

"Nella provincia di Prato, l'andamento della stagione è stato eccellente sotto l'aspetto qualitativo, rispetto anche agli anni precedenti – spiega Ubaldo Baldi, capo panel – E questo malgrado le iniziali preoccupazioni relative alla secchezza delle piante, conseguente alle scarse piogge, che poteva avere delle conseguenze sulla consistenza della polpa. Il prodotto finale invece è stato più che eccellente. Tutti i campioni presentati sono stati di alto livello. L'area di Prato, per quanto riguarda la produzione di olio, continua quindi a distinguersi fra le produzioni delle aree limitrofe".

I dieci oli extravergine d'oliva vincitori del concorso "Oleum Nostrum 2009" parteciperanno di diritto all'edizione 2010 del SOL, il Salone dell'Olio Vergine ed Extravergine che si svolgerà dall'8 al 12 aprile a Verona, nell'ambito dell'area espositiva camerale.

Ecco i produttori dei dieci oli finalisti. Del Comune di Prato saranno premiati *Ditta Vangi Elena*, *Società Forestale "I Bifulchi"* (si tratta dell'azienda del calciatore Christian Vieri) e *Villa degli Ori Sas*. Di Cantagallo è la *Fattoria di Colle di Galli Anna Maria*, mentre sono di Vaiano *Il Poggiolino di Petri Gabriella*, *Investex Spa*, *Pugliano di Nannicini e Fioravanti ss*. Fra i finalisti anche la *Piaggia di Vannucci Silvia* di Poggio a Caiano, la *Tenuta Cantagallo* e *Le Farnete* di Carmignano e *Tenuta di Bagnolo di Morrocchi Cristina* di Montemurlo.

Con cortese preghiera di pubblicazione

n. 07 del 05/02/10