



c o m u n i c a t o s t a m p a

OLEUM NOSTRUM, LA TENUTA DI BAGNOLO SI AGGIUDICA IL PRIMO PREMIO

OGGI LA PREMIAZIONE, I DIECI OLI FINALISTI SARANNO PRESENTI

AL SOL DI VERONA

E' stata la Tenuta di Bagnolo ad aggiudicarsi il primo premio della decima edizione di Oleum Nostrum, il concorso per oli extravergine di oliva pratesi, promosso dalla Camera di Commercio e dalla Provincia di Prato, allo scopo di valorizzare una delle eccellenze enogastronomiche del territorio

"Nato con l'obiettivo, ampiamente raggiunto, di elevare la qualità delle produzioni olivicole il concorso è andato via via ben al di là di questo intento e della semplice competizione – commenta Maurizio Fantini, componente della giunta della Camera di Commercio di Prato - e oggi rappresenta un vero e proprio veicolo per far conoscere i nostri prodotti, come testimoniano le numerose iniziative collaterali al concorso. L'olio delle Colline Pratesi è senza dubbio uno dei tesori agricoli della Provincia di Prato e la sua elevata qualità, testimoniata anche dal nostro concorso, ne fanno un prodotto di sicuro successo anche nella compagine nazionale. Per questo per i nostri olivicoltori è importante avere l'opportunità di partecipare al prestigioso SOL Salone Internazionale dell'olio di oliva extravergine di qualità, magari cimentandosi anche nella competizione internazionale del Concorso Sol d'Oro che ha già riconosciuto anche negli scorsi anni l'alta qualità delle produzioni pratesi".

"L'olio che si produce nella provincia è uno dei prodotti di punta del nostro ricco paniere di eccellenze - sottolinea l'assessore provinciale Antonio Napolitano, con delega al turismo e la promozione dei prodotti locali - E in questa ottica Oleum Nostrum è al tempo stesso una vetrina e una opportunità per le tante aziende che valorizzano un patrimonio così prezioso della produzione locale. Onore al vincitore dunque, ma soprattutto tante lodi a tutti coloro che contribuiscono a mantenere alta la qualità dei nostri oli".

I finalisti

Il vincitore verrà proclamato tra i dieci finalisti selezionati dal panel di assaggio, guidato da Ubaldo Balldi. Queste aziende potranno partecipare di diritto all'edizione 2012 del Sol di Verona.

Presenti in finale tutte le zone del nostro territorio.

Da Vaiano, Antonelli Elisabetta, l'Azienda agricola Del Bello, Larciano, Nannicini e Fioravanti.

Da Carmignano, Damerini Francesco, la Fattoria delle Ginestre, l'Immobiliare Castelvecchio, il Podere Midolla.

Da Prato Investex (anche se prodotto a Vaiano)

Da Montemurlo la Tenuta di Bagnolo.

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – ufficio.stampa@po.camcom.it

L'annata 2011 – a cura di Ubaldo Baldi (capo panel Concorso)

La campagna olearia 2011 in provincia di Prato, come del resto nelle altre province toscane, è stata caratterizzata da una produttività significativamente inferiore rispetto alle precedenti annate, causata dalla scarsa piovosità che ha portato a minor fioritura sulle piante e quindi a raccolta anticipata dei frutti.

La flessione della produzione di olive è stata stimata intorno al 20-35% rispetto alla produzione del 2010. Ad una discreta alleggerimento ha fatto seguito una fruttificazione parzialmente compromessa dallo stress idrico dei mesi immediatamente successivi. La scarsità di acqua contenuta nell'oliva ha comportato, un valore del rapporto polpa nocciolo significativamente inferiore rispetto a quello normalmente registrato. La particolare condizione climatica del territorio ha influenzato quindi l'evoluzione dei parametri chimici delle olive durante il periodo di maturazione.

Rispetto all'anno precedente le olive coltivate nel 2011, al momento della maturazione tecnologica sono state caratterizzate da un contenuto di zuccheri e di composti fenolici superiore e da un contenuto di olio leggermente inferiore.

Nonostante questo i parametri analitici di base, acidità e perossidi, nel prodotto olio sono risultati in media bassi con un'ottima qualità finale del prodotto olio anche per l'anno in corso. Stesso discorso positivo per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche che sono risultate nel complesso ricche di sentori di fruttato medio, con le tipicità di amaro e piccante caratteristiche degli oli toscani.

N° 13 del 09/02/2012