

E' DI PRATO IL VINCITORE DI OLEUM NOSTRUM LA DITTA ELENA VANGI SELEZIONATA COME MIGLIOR OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DEL TERRITORIO

È di Prato l'azienda vincitrice di questa nuova edizione di Oleum Nostrum, il concorso per il miglior olio extravergine di oliva del territorio promosso dalla Camera di Commercio di Prato e da tutte i Comuni del territorio. La Ditta Elena Vangi, vincitrice di questa edizione, aveva già vinto nel 2005 ed ha superato l'esame della commissione di degustazione che quest'anno ha esaminato i 15 oli partecipanti al concorso. Un compito difficile, perché la qualità degli oli del nostro territorio è sempre più alta.

"L'annata è stata buona, ma con un andamento a macchia di leopardo - commenta l'agronomo **Ugo Damerini**, presidente della commissione di degustazione di Oleum Nostrum - C'è una maggiore attenzione alla qualità, ma purtroppo la quantità non aumenta, perché alcuni terreni sono stati abbandonati. La competizione si basa sempre sul prezzo, ma un olio di qualità richiede attenzione e investimenti e alcuni decidono di abbandonare la produzione".

Ma un buon olio fa la differenza, soprattutto in cucina. A dimostrarlo nel corso della premiazione è stata Daiana Cecconi, finalista di Masterchef 2012, che ha realizzato uno show cooking dal titolo "Pane, olio e fantasia", proponendo tre ricette tra tradizione e innovazione. Daiana Cecconi è ormai un volto noto ai pratesi e presto tornerà sugli schermi di Tv Prato con la sua rubrica "In cucina con Daiana". Anche il pane Gran Prato è stato infatti protagonista della serata, compagno privilegiato dell'olio.

"L'olio extravergine è una eccellenza del nostro territorio sulla quale dobbiamo ancora lavorare molto - aggiunge **Luca Giusti**, presidente della Camera di Commercio di Prato - L'interesse verso il nostro prodotto è alta, ma dobbiamo creare le condizioni per aumentare la produzione. Un terreno coltivato è un territorio curato e questo è importante".

"Il territorio della nostra provincia ha delle grandi potenzialità agricole che dobbiamo valorizzare, la sensibilità dei consumatori verso le produzioni a Kmzero è sempre più alta - commenta **Giuseppe Forastiero**, assessore alla promozione del territorio del Comune di Montemurlo - Dobbiamo fare rete e promuovere queste iniziative".

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

Un'annata speciale quella del 2016 che ha fatto decidere alla commissione di degustazione di premiare 10 oli. Ecco chi sono i premiati:

Fabrizio Pratesi – Carmignano

Piaggia – Poggio a Caiano

Azienda Agricola Pieve dei Medici di Edoardo Pratesi – Carmignano

Tenuto di Bagnolo – Montemurlo

Ditta Vangi Elena – Prato

Gori Andrea – Prato

Immobiliare Castelvecchio - Carmignano

Chic società agricola – Carmignano

Azienda Agricola Felice Agricoltura di Curcetti Felice – Montemurlo

Azienda Agricola Società Agricola Felice Agricoltura - Montemurlo

09/17 del 09/02/2017

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – silvia.gambi@po.camcom.it