

EXPO RURALE 2011

FILIERA OLIVICOLTURA L'OLIO IN TOSCANA: QUANDO LA QUALITÀ NASCE DAL PAESAGGIO PRATO DEL QUERCIONE

La filiera toscana dell'olio è complessa e articolata: dagli oliveti delle province di Firenze, Siena ed Arezzo, con piante prevalentemente ricostituite dopo il gelo del 1985, agli oliveti alti e fitti dei Monti Pisani o della Versilia, alle grandi piante della Maremma, l'olivo rappresenta sempre una parte essenziale del paesaggio toscano. L'olio è un prodotto simbolo per la Toscana, anche se oggi gli alti costi di produzione ne mettono spesso in discussione la redditività per le aziende. Il futuro della filiera dipende da un processo di rinnovamento ormai indispensabile.

Il settore olivicolo ed oleario interessa in Toscana circa 92.000 ettari, 15 milioni di piante, 50.000 aziende agricole, 400 frantoi, oltre a numerose imprese di confezionamento e dà luogo ad una produzione media annua di 170-180.000 quintali d'olio da oliveti localizzati prevalentemente in collina. Dal 1998 è attivo il marchio IGP "Olio extravergine di oliva Toscano" al quale si sono poi aggiunte alcune DOP per gli oli extravergini di oliva: "Chianti Classico", "Terre di Siena" e "Lucca", per "Seggiano" l'istruttoria comunitaria è tuttora in corso. Anche il vivaismo olivicolo toscano, particolarmente presente a Pescia, ha un ruolo di primo piano nel panorama nazionale ed estero.

La storia

Coltivato fin dal VI sec a.C, l'olivo è la pianta più conosciuta sia per la bellezza dei luoghi che evoca, che per gli alti valori simbolici ad esso attribuiti fin dai tempi più antichi. La coltivazione dell'olivo è sempre stata presente in Toscana, evolvendosi nel tempo per ottenere sempre maggior qualità di prodotto. L'alimentazione, il paesaggio, la vita civile, culturale e religiosa si sono legate in modo indissolubile all'olio che attraverso secoli di storia ne è ancora oggi il protagonista.

AREE PRESENTI ALL'INTERNO DEL PADIGLIONE

L'olivo in Toscana: sistemi di potatura, produzioni vivaistiche certificate.

A cura di: CO.RI.PRO. - Consorzio per la selezione ed il controllo del materiale vivaistico dell'olivo.

Il prodotto Olio. Le produzioni certificate DOP e IGP e gli extravergine di qualità della Toscana con il Club Medoliva: la Toscana che guarda alle produzioni di qualità del Mediterraneo

A cura di: Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, Consorzio Olio DOP Chianti Classico, Consorzio Olio DOP Terre di Siena, Consorzio Olio DOP Lucca, Consorzio Olio DOP Seggiano, UPI, Club Medoliva

EXPO RURALE 2011

CALENDARIO EVENTI

Attività per consumatori sulla conoscenza dell'olio extra vergine di oliva.

Tutte le lezioni per un pubblico adulto avranno la durata di circa 30-40 minuti e saranno caratterizzate da una parte teorica ed una pratica di assaggio.

La lezione per i piccoli assaggiatori avrà la durata di 15-20 minuti e sarà prevalentemente basata sulla pratica di assaggio.

Orari lezioni:

Giovedì 15 settembre

Ore 16,00: I principali difetti dell'olio. Caratterizzazione e assaggio guidato.

Ore 17,00: Il panel dei piccoli. Mini-lezione per piccoli assaggiatori.

Ore 18,00: La selezione degli oli extra vergini di oliva. Assaggio guidato di oli del territorio.

A cura dei Consorzi Olio DOP Chianti Classico, DOP Lucca, DOP Seggiano e DOP Terre di Siena.

Metropoli – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze

Venerdì 16 settembre

Ore 10,30: Come si assaggia l'olio extra vergine di oliva? Assaggio guidato.

Ore 11,30: Il panel dei piccoli. Mini-lezione per piccoli assaggiatori.

Ore 12,00: Dall'oliva all'olio: la filiera dell'olio extra vergine di oliva. Assaggio guidato di oli del territorio.

Ore 15,00: DOP Seggiano: gli oli extra vergini di qualità certificata. Assaggio guidato.

Ore 16,30: Il panel dei piccoli. Mini-lezione per piccoli assaggiatori.

Ore 17,00: Lezione: Oli DOP e IGP: gli oli extra vergini di qualità certificata. Assaggio guidato presso padiglione olivicoltura

Ore 18,00: La selezione degli oli extra vergini di oliva. Assaggio guidato.

A cura dei Consorzi Olio DOP Chianti Classico, DOP Lucca, DOP Seggiano e DOP Terre di Siena.

Metropoli – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze

Sabato 17 settembre

Ore 10,30: I principali difetti dell'olio. Caratterizzazione e assaggio guidato.

Ore 11,30: Il panel dei piccoli. Mini-lezione per piccoli assaggiatori.

Ore 12,00: Le proprietà "buone" dell'olio extra vergine di oliva. Assaggio guidato.

Ore 15,00: DOP Chianti Classico Gli oli extra vergini di qualità certificata. Assaggio guidato.

Ore 16,15: Il panel dei piccoli. Mini-lezione per piccoli assaggiatori.

Ore 18,00: Miglior prezzo, miglior olio? Oli extra vergini di oliva a confronto.

A cura dei Consorzi Olio DOP Chianti Classico, DOP Lucca, DOP Seggiano e DOP Terre di Siena.

Metropoli – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze

Domenica 18 settembre

Ore 10,30: Come si assaggia l'olio extra vergine di oliva? Assaggio guidato.

Ore 11,30: Il panel dei piccoli. Mini-lezione per piccoli assaggiatori.

Ore 12,00: La conservazione dell'olio extra vergine di oliva. Assaggio guidato.

Ore 15,00: Cos'è un panel test? Come si diventa assaggiatori? Assaggio guidato.

Ore 16,30: Il panel dei piccoli. Mini-lezione per piccoli assaggiatori.

Ore 17,00: Lezione: DOP Seggiano: gli oli extra vergini di qualità certificata. presso padiglione olivicoltura

Ore 18,00: Gli oli extra vergini di qualità certificata. Assaggio guidato

A cura dei Consorzi Olio DOP Chianti Classico, DOP Lucca, DOP Seggiano e DOP Terre di Siena.
Metropoli – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze

Sabato 17 e domenica 18 settembre

L'Olivo, una storia dorata: un percorso completo per illustrare la storia ed il valore di questa pianta meravigliosa.

Ore 16,30-17,30: **Dimostrazioni di potatura e di innesto**

A cura di Co.Ri.Pro. Consorzio per la selezione ed il controllo del materiale vivaistico dell'Olivo
area esterna al padiglione olivicoltura

15-16-17-18 settembre

Degustazioni dei migliori oli Toscani: l'olio certificato delle 4 DOP e IGP Toscano e gli extravergine di qualità. Degustazioni degli Oli del Club Medoliva.

Degustazioni libere guidate da personale specializzato per conoscere le produzioni di eccellenza della Toscana e del Mediterraneo

A cura di: Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, Consorzio Olio DOP Chianti Classico, Consorzio Olio DOP Terre di Siena, Consorzio Olio DOP Lucca, Consorzio Olio DOP Seggiano, UPI, Club Medoliva.

Ring di degustazione del Padiglione Olivicoltura, Prato del Quercione