

## L'OLIO EXTRAVERGINE TOSCANO IGP ENTRA IN CLASSE



Oltre 3 mila studenti delle scuole elementari della Toscana avranno un nuovo compagno di banco da quest'anno, l'extravergine Toscano Igp. Gli alunni saranno coinvolti in un progetto educativo che vede protagonista l'oro verde della Toscana per recuperare il legame con il territorio.

“L'olio è buono in tutti i sensi”

“L'olio è buono in tutti i sensi” è il progetto didattico promosso dal Consorzio dell'extravergine toscano per sensibilizzare i consumatori del domani sulle proprietà dell'olio, coinvolgendo più di 3 mila bambini delle scuole elementari della Toscana. Gli alunni di prima, seconda e terza elementare riceveranno un libretto dove viene raccontata la storia dell'olio con un semplice linguaggio fiabesco.

Illustrazioni, racconti e tanti giochi per conoscere l'olio e imparare quando arriva il momento adatto per



raccogliere le olive. All'interno del libro sono proposte anche tante semplici e gustose ricette da preparare con la mamma, papà e i nonni. Illustrando il mondo e la storia dell'olio ai bambini, questi scopriranno che fa bene alla salute ed evita fastidiosi problemini al cuore.



Il presidente del Consorzio crede molto in questa missione educativa e spera che il pane con la nutella venga presto sostituito dal pane con l'olio per fare merenda, così come facevano una volta. Finalmente viene riconosciuta l'importanza di questo elemento essenziale alla base della dieta mediterranea, dopo anni e anni di proclami e progetti fallimentari.

I consumatori di oggi continuano a sottovalutare il potere dell'oro verde, ma parlando al cuore dei più piccoli si può insegnare ad amare la propria terra e i suoi prodotti. Non è mai troppo tardi per fare cultura anche con l'olio.

Oltre ai lavori di gruppo in classe con gli insegnanti sono previste gite fuori porta con visite presso i frantoi che in questi giorni scaldano i motori in vista della raccolta delle olive, e ancora tante degustazioni. Inoltre verrà insegnato ai ragazzi come funziona l'etichettatura per riconoscere il vero extravergine toscano Igp e diffidare dalle numerose imitazioni presenti sul mercato. Il progetto partirà ufficialmente dalla metà del mese di Ottobre, quando si avvierà la campagna olearia 2014-2015.



## Il concorso Sirena d'Oro

Il progetto dell'extravergine Igp toscano sui banchi di scuola è fortemente voluto perché nonostante continui a conquistare riconoscimenti, l'olio è un prodotto semi sconosciuto da queste parti. Tra gli ultimi riconoscimenti importanti, quello dello scorso 2 Maggio assegnato dalla Camera dei Deputati, che ha proclamato i vincitori della Sirena d'oro, un concorso nazionale promosso dalla Città di Sorrento in collaborazione con FederDop Olio, Unaprol, Aifo e Associazione Oleum, e c'era anche l'extravergine Igp toscano.

A pari merito con Sicilia e Calabria, la Toscana ha ricevuto la medaglia d'oro per i migliori extravergine di oliva Dop e Igp. Nonostante la campagna olearia 2013-2014 non abbia avuto rese particolarmente eccezionali 165 aziende si sono iscritte alla competizione. Ne sono state ammesse 157 di cui solo 36 per le aree Dop e Igp.





---

## IL NOSTRO OLIO GODE DI OTTIMA SALUTE.

---

Il premio Sirene d'Oro prevede 3 categorie di olio: fruttato leggero, medio intenso. Ben 7 regioni italiane hanno ricevuto ulteriori riconoscimenti e altre 6 regioni sono state premiate con la tanto ambita Gran Menzione.

L'olio extravergine toscano si è contraddistinto tra tutti gli altri nella categoria del fruttato medio. L'azienda Carraia di Franco Bardi con l'extravergine Dop Terre di Siena ha ottenuto il terzo posto nelle classifica delle aziende produttrici. Dopo la proclamazione ufficiale, avvenuta alla presenza della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e delle più alte cariche dello stato, l'oro verde di Toscana è stato il protagonista principale della manifestazione "I Valori del Territorio", importante evento di marketing territoriale con percorsi enogastronomici allestiti nel centro antico della città di Sorrento.



### L'oro verde della Toscana

L'oro verde Made in Tuscany intanto quest'anno frequenterà 30 istituti statali delle dieci province della Regione che ha offerto il suo patrocinio. Stimolando la creatività dei bambini si aiuteranno anche i più grandi a conoscere l'olio e le sue magiche e vitali proprietà benefiche. Quello dell'olio è un settore che necessita di promozione, soprattutto dopo l'attacco del New York Times sull'alterazione mediante l'aggiunta di olio



straniero e di bassa qualità proveniente da Spagna e Turchia, causando un brusco calo delle vendite.

Il consorzio che ha promosso l'iniziativa sostiene che l'extravergine toscano Igp è il migliore e vanta qualità sotto il profilo salutistico e qualitativo inarrivabili. Quello che preoccupa il Consorzio è la quantità, purtroppo non si prospetta una buona annata per l'extravergine e si registreranno ripercussioni negative anche sulla certificazione Igp. La produzione media di olio della Toscana si aggira intorno alle 18 mila tonnellate annue, ma subirà con molta probabilità una riduzione del 70 per cento.

Si stima che la quantità scenderà intorno a 1.000 tonnellate circa. Alle previsioni nefaste si affiancano le considerazioni positive sui controlli in fase di produzione mediante approfondite analisi chimiche e organolettiche. Diffondere i dati su qualità e garanzia del prodotto toscano è molto importante perché spesso il consumatore è ignaro di quello che acquista e consuma ed è la risposta a chi continua a dubitare del Made in Italy.



Olio Toscano I.G.P.

