

## OLEUM NOSTRUM 2009

La “Fattoria di Colle di Galli Annamaria” si è aggiudicato il primo premio della concorso dedicato ai migliori oli extravergine della provincia, organizzato dalla Camera di Commercio di Prato. Nello Spazio Eventi di via Rinaldesca 13 si è svolta la consegna degli attestati di qualità ai 10 finalisti della manifestazione.

Per il secondo anno consecutivo l’olio extra vergine d’oliva della “Fattoria di Colle di Galli Annamaria” di Cantagallo è stato proclamato vincitore del concorso Oleum Nostrum, l’ormai consolidata manifestazione organizzata dalla Camera di Commercio di Prato, in collaborazione con il Comune di Carmignano e la Provincia.

La premiazione si è svolta oggi pomeriggio, alle 17, all’interno dello Spazio Eventi della Camera di Commercio di Prato di via Rinaldesca 13, alla presenza dei rappresentanti delle 22 aziende che hanno partecipato al concorso, nonché dei 10 finalisti ai quali è stato consegnato un attestato di qualità.

Presenti alla premiazione della settima edizione di Oleum Nostrum, Maurizio Fantini (membro di Giunta della Camera di Commercio di Prato), l’assessore provinciale con delega alla Promozione dell’immagine e dei prodotti Antonio Napolitano, il capo panel Ubaldo Baldi e l’assessore di Montemurlo Gianluca Giancaterino.

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.

“Come è emerso dalla relazione del capo panel, la bontà di questa manifestazione si riscontra nella progressiva crescita della qualità degli oli extra vergine che partecipano al concorso – dice Fantini – La competizione, d’altronde, stimola al miglioramento. Infatti, da un punto di vista tecnico, negli anni le aziende hanno affinato le tecniche di conservazione e di estrazione delle olive. Mi auguro che questa iniziativa possa anche rappresentare un’occasione per avvicinare i consumatori verso l’olio extravergine di qualità, facendo loro comprendere che quella stessa qualità deve essere remunerata con il giusto prezzo”.

“Nella provincia di Prato, l’andamento della stagione è stato eccellente sotto l’aspetto qualitativo, rispetto anche agli anni precedenti – spiega 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 Bifolchi”* (si tratta dell’azienda del calciatore Christian Vieri) e *Villa degli Ori Sas*. Di Cantagallo è la vincitrice *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

---

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715/776

340/5231466 – 339/4559309



## c o m u n i c a t o   s t a m p a

---

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. 9 del 08/02/10*