

L'ORO VERDE DI PRATO

AMMONTA A CIRCA 400 MILA LITRI ALL'ANNO LA PRODUZIONE MEDIA DI OLIO EXTRAVERGINE DEL NOSTRO TERRITORIO

Ammonta a quasi 400 mila litri all'anno la produzione media dell'olio extravergine di oliva del territorio di Prato. Numeri importanti, in continua crescita, per l'attenzione sempre maggiore che si riscontra nel nostro territorio per le attività agricole. E con un livello qualitativo sempre più elevato, che ormai inizia a farsi notare anche nelle manifestazioni di carattere nazionale.

“Le aziende olivicole che operano sul territorio sono 657 – commenta Maurizio Fantini, componente della giunta camerale – Certo non producono solo olio, ma sono molte le aziende che in questo periodo stanno puntando sulla qualità e che si stanno impegnando per raggiungere livelli sempre più elevati. Il nostro è un prodotto di alto livello, dobbiamo valorizzarlo e insegnare anche ai consumatori a scegliere la qualità”. E' troppo presto per fare valutazioni sulla produzione che è ancora in corso a causa delle condizioni climatiche particolari di quest'anno. Quello che è certo è che i 7 frantoi presenti sul territorio hanno lavorato a pieno ritmo.

“L'olio è un prodotto che ha una lunga storia sul nostro territorio e con questa iniziativa abbiamo cercato di raccontarlo – aggiunge Irene Sanesi, vicepresidente della Fondazioni Datini – Parlare di olio, del suo commercio, delle ricette, significa riscoprire le tradizioni di Prato”.

La superficie media coltivata a uliveto sui sette Comuni della Provincia è di 2.051 ettari, per un totale di 3500 piante; i cultivar nella maggioranza dei casi sono Moraiolo e Frantoio. Ma sul territorio sono presenti anche altri cultivar, con piante secolari che in alcuni casi sono rappresentate da un unico individuo arboreo. Sono 14 le aziende che imbottigliano IGP toscano, ma i produttori sono molti di più. Come dimostrano le 26 le aziende che hanno preso parte all'iniziativa “L'oro verde di Prato”, provenienti da tutto il territorio provinciale.

Ma quali caratteristiche ha l'olio extravergine di Prato? Pur con le diversità legate alla diversa collocazione territoriale, appartiene alla categoria fruttato medio. Si tratta di un olio caratterizzato da un intenso profumo di oliva fresca. Al palato si presenta con un intenso sentore di carciofo abbinato ad una nota di amaro e piccante persistente. Nel complesso un olio intenso, equilibrato e armonico.

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – relazioni.esterne@po.camcom.it

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

L'Oro Verde di Prato è una manifestazione promossa dalla Camera di Commercio e dalla Fondazione Datini, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina. La partecipazione a tutte attività è gratuita.

n. 78 del 06/12/2013

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – relazioni.esterne@po.camcom.it