

## **OLEUM NOSTRUM, IL PREMIO 2013 VA ALL'AZIENDA AGRICOLA DI DAMERINI FRANCESCO**

**IN GENERALE OTTIMA LA QUALITÀ DELL'ANNATA, PER I DIECI FINALISTI LA POSSIBILITÀ DI ESPORRE IN FIERA A VERONA**

E' l'azienda agricola Damerini Francesco la vincitrice dell'edizione 2013 di Oleum Nostrum; la palma del miglior olio per quest'anno va così alla zona di Carmignano. E' stato un successo di partecipazione questa nuova edizione del Concorso Oleum Nostrum, promosso dalla Camera di Commercio e dalla Provincia di Prato con la collaborazione di tutti i Comuni della provincia.

Sono stati infatti 32 gli oli che hanno partecipato all'ultima edizione, un numero record, che mai era stato registrato in tutte le edizioni precedenti del concorso.

*"L'enogastronomia riesce a raccontare un territorio, è un valore da promuovere e questi produttori di olio sono la dimostrazione di un impegno costante che merita di essere valorizzato"*, ha commentato il Prefetto di Prato **Maria Laura Simonetti**, intervenuta alla premiazione.

*"Dobbiamo impegnarci per promuovere la cultura dell'olio presso i consumatori, che sono sempre più disorientati – ha aggiunto **Maurizio Fantini**, della giunta della Camera di Commercio di Prato – Le nostre colline producono un prodotto eccellente, che dobbiamo far conoscere anche ai ristoratori"*.

*"Oggi ha vinto l'olio della nostra provincia, che vince sempre – ha continuato **Antonio Napolitano**, assessore provinciale al turismo – L'enogastronomia è il pezzo da novanta del nostro territorio"*.

Il vincitore è stato scelto nella rosa dei dieci finalisti che potranno partecipare di diritto all'edizione 2014 di Sol&Agrifood (6-9 aprile 2014 - Verona) e sono: Artimino Spa, Azienda Agricola Del Bello, Azienda Agricola Il Moraiolo, Azienda Agricola Montecucchi, Azienda Agricola Savignano, Damerini Francesco, Fattoria delle Ginestre, Immobiliare Castelvecchio, Podere Midolla, Tenuta di Bagnolo.

L'agronomo **Ubaldo Baldi** ha fatto una panoramica sull'andamento della produzione di olio sul nostro territorio per la stagione appena conclusa. *"Gli oli finalisti erano tutti di qualità molto elevata. Gusti morbidi, armonici, smussati nella componente amara a livello gustativo, profumi lievi ma pieni che si sprigionano a livello olfattivo. Oli profumati e piccanti e senza forti sentori di amaro di carciofo ma tendenti al cardo e alla mandorla dolce. Queste in sintesi le caratteristiche della produzione di quest'anno con una qualità complessiva molto alta che si evidenzia su tutto il territorio provinciale."*

*Per ulteriori informazioni:*

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – [ufficio.stampa@po.camcom.it](mailto:ufficio.stampa@po.camcom.it)

## c o m u n i c a t o   s t a m p a

---

Ospite speciale della serata è stato **Luigi Caricato**, direttore di Olioofficina, uno dei blog di olio più importanti. *"Nel mercato deve essere trovata una vita di mezzo tra qualità del prodotto percepita dal consumatore e qualità intrinseca: serve una grande cultura per valorizzare le nostre produzioni, ma è necessario l'impegno di tutti per poterci riuscire. Gli attacchi come quelli del New York Times vanno rimandati al mittente: la comunicazione del prodotto deve essere intensificata, perché in qualità siamo imbattibili".*

N. 06/14 del 10/02/2014