



Selezione degli Oli Extra Vergine di Oliva DOP e IGP 2023

Dalle 9.00 di giovedì 15 dicembre alle 15.30 del 25 gennaio 2023, ma comunque fino ad un massimo di 80 campioni, sarà possibile candidare gratuitamente il proprio olio alla “Selezione Regionale degli Oli Extra Vergine di Oliva (EVO) Dop e Igp della Toscana - 2023” (esclusivamente online sul portale <http://regionetoscana.crmcorporate.it>).

La Selezione si propone di evidenziare la migliore produzione olearia della Toscana, allo scopo di utilizzarla in attività promozionali, premiando e stimolando l'impegno delle imprese olivicole e olearie al continuo miglioramento della qualità del prodotto.

La Selezione è riservata esclusivamente ai tanti operatori che si impegnano, anno dopo anno, nella produzione di olio extravergine di oliva DOP e IGP, ottenuto in Toscana ed emblema della Dieta Mediterranea, con l'esclusione di imprese solo imbottigliatrici. I campioni devono riferirsi a lotti di olio extravergine di oliva certificato Dop o Igp, fino ad un totale di almeno 300 chilogrammi, anche su più lotti certificati dell'attuale campagna olearia 2022/2023.

L'annata 2022 è stata buona nonostante la siccità, scarsità di pioggia che si è protratta anche nella prima parte dell'autunno che ha invece impattato positivamente sull'aumento delle rese al frantoio.

Le produzioni di eccellenza delle cinque denominazioni sono in linea con quelle dell'anno precedente e si ravvisano per alcune DOP e IGP segni di aumento del 15-20%, nonostante i marcati rincari di energia e delle materie prime.

La Selezione Oli è promossa dalla Regione Toscana, in collaborazione con la Camera di Commercio di Firenze e della sua azienda speciale PromoFirenze, e da Fondazione Sistema Toscana.

Gli oli presentati per la Selezione, dopo la loro anonimizzazione, sono sottoposti all'esame organolettico da parte di una commissione regionale composta da n. 9 membri tra capo panel e tecnici assaggiatori di olio, iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'Elenco nazionale e membri di Panel operanti in Toscana e riconosciuti dal MASAF. La Selezione rappresenta anche un momento di valorizzazione della figura dell'assaggiatore di olio di oliva, professionista in grado di promuovere la qualità degli oli regionali, presso operatori e consumatori italiani ed esteri, e che in Toscana vede la sua maggiore espressione numerica con oltre 850 assaggiatori iscritti e 20 panel professionali riconosciuti.

Saranno selezionati solo gli oli che acquisiscono un punteggio uguale o superiore a 7 nell'esame organolettico, operando così una ulteriore cernita che riconosce l'eccellenza DOP e IGP per gli oli di alta qualità prodotti in Toscana.

Scarica gli allegati e partecipa!