**L’OLIO DEL FUTURO? SEMPRE PIÙ TECNOLOGICO, SICURO E TRACCIATO**

**PRESENTATE LE 45 ECCELLENZE DELLA PRODUZIONE OLEARIA TOSCANA**

***La Selezione degli oli 2024 tenutasi al Cinema La Compagnia di Firenze, ha messo in luce come l’innovazione e la ricerca scientifica possano portare a produrre oli di qualità, sicuri e tracciati.***

***Dalla Regione bandi per il rinnovo dei frantoi e per incentivare metodi innovativi di coltivazione***

*Firenze, 8 aprile 2024 –* **91 mila ettari ad olivo** di cui **16 mila bio**, oltre **15 milioni di piante**, ben **80 varietà di olivo autoctone**, delle quali le più diffuse sono: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino e Pendolino, per un patrimonio di biodiversità agraria fuori dal comune. **Oltre 36 mila aziende tra professionali e non,** circa **400 frantoi attivi** e numerose imprese di confezionamento dell’olio di oliva. Inoltre, a monte della filiera olivicola ed olearia regionale si rileva la crescita di un vero e proprio **distretto vivaistico**, specializzato nella produzione di piantine di olivo, localizzato soprattutto nella zona di Pescia (PT), uno dei principali poli del vivaismo olivicolo a livello nazionale. Questa la fotografia del settore tracciata in occasione della **Selezione Oli Extravergine 2024**, il “green carpet” dell’oro verde che ogni anno premia le eccellenze toscane.

La **Selezione Oli Extravergine 2024**, promossa dalla **Regione Toscana** con la collaborazione della **Camera di Commercio di Firenze** insieme a **PromoFirenze** e **Fondazione Sistema Toscana**, è stata l'occasione per parlare del settore olivicolo e delle sue prospettive, dell’importanza della frangitura per ottenere un’elevata qualità, per un aggiornamento nel campo della ricerca sulla provenienza degli oli ma anche per scoprire le attività dei **Consorzi** volte alla tutela e alla valorizzazione degli oli della Toscana.

L’evento, ospitato dal Cinema La Compagnia a Firenze, ha visto i saluti istituzionali di **Eugenio Giani**, presidente della Regione Toscana, di **Stefania Saccardi**, vicepresidente della Regione Toscana e assessora all’Agroalimentare, **Massimo Manetti**, presidente di PromoFirenze, **Giuseppe Salvini,** segretario generale della Camera di Commercio di Firenze e di **Francesco Palumbo**, direttore di Fondazione Sistema Toscana.

A seguire la tavola rotonda con gli interventi tecnici di **Alessandro Parenti** professore Università di Firenze - D-AGRI sul **futuro dei frantoi**, su come si sono evoluti nel tempo i sistemi di trasformazione delle olive in olio e di come la **tecnologia e l’innovazione dei macchinari** possa incidere notevolmente sulla qualità del prodotto finale, anche più della zona di provenienza; **Gaia Meoni** ricercatrice Università di Firenze – CERM ha illustrato la tecnica della **risonanza magnetica nucleare (NMR) applicata all’olio**, uno strumento importante per determinarne le caratteristiche chimiche come gli acidi grassi, i valori nutrizionali o i polifenoli, ma anche la **zona di provenienza** e quindi l’**autenticità** di un prodotto, isolando una sorta di “**impronta digitale**”, il tutto con una sola goccia di olio, senza sprechi e in pochi minuti; **Chiara Cherubini**, tecnico Analytical, ha sottolineato l’importanza di un approccio esperto e competente nella filiera della produzione. Infatti, anche in anni più complicati, l’esperienza di professionisti sul campo, ha portato comunque ad ottenere oli eccellenti avendo saputo scegliere, per esempio, il momento giusto per la raccolta, o impostando i macchinari nella maniera più performante. A condurre l’evento **Simona Bellocci**, giornalista di Intoscana.it.

**LE AZIONI DELLA REGIONE.** La **Regione Toscana**, da sempre al fianco degli olivicoltori e dei gestori dei frantoi, sta incentivando **metodi innovativi di coltivazione e di gestione delle acque**, impianti sperimentali e **agricoltura di precisione** grazie ad un **Bando PNRR da oltre 22 milioni** di euro (scadenza prorogata al 31 maggio). Sempre col PNRR, dei **400 frantoi** presenti sul territorio toscano, ben uno su 4 ha partecipato al bando per il **rinnovamento degli impianti**. Sono arrivate richieste per 20 milioni di euro: al momento la Toscana ne ha a disposizione 8,3 ma non si esclude una riassegnazione di risorse con lo scorrimento della graduatoria. Gli interventi previsti dal finanziamento riguardano l’ammodernamento delle strutture con tecnologie più sostenibili nel segno di un’economia circolare a basso impatto ambientale e al riutilizzo degli scarti. C’è poi il **sostegno al vivaismo olivicolo** ed alla ricerca di materiali genetici sempre più idonei.

**I PREMIATI.** Nell’edizione 2024 sono stati selezionati **quarantacinque oli**, che rappresentano l’eccellenza della produzione olearia toscana, di cui uno proveniente dalla provincia di **Pistoia**, uno da quella di **Massa,** due da quella di **Arezzo**, altrettante da **Livorno** e da **Lucca**, nove da **Grosseto**, dodici da **Siena** e sedici da **Firenze**. Tra i riconoscimenti anche alcune menzioni speciali per la **migliore “Selezione olio Monocultivar”, “Selezione olio Biologico”, “Selezione Biofenoli”** e la “Selezione Packaging”, oltre all’ambito titolo di **“Migliore olio”** per ciascuna DOP e IGP (vedi scheda). I riconoscimenti sono stati consegnati da Stefania Saccardi insieme ai presidenti dei Consorzi. L’iniziativa si propone di evidenziare i migliori oli DOP e IGP della Toscana e di diffondere la cultura dell’olio extravergine di oliva di qualità certificata, stimolando lo sforzo delle imprese olivicole al continuo miglioramento della qualità del prodotto.

**PUNTI DI FORZA.** Il principale punto di forza del settore olivicolo ed oleario regionale è rappresentato dall’**elevata qualità delle produzioni**, per la quale la Toscana è ampiamente conosciuta e apprezzata a livello internazionale. Nel panorama nazionale delle DOP e delle IGP degli oli extravergini di oliva, infatti, la Toscana emerge per i quantitativi di oli certificati, che rappresentano una quota rilevante del totale nazionale. **Sono cinque le DOP e IGP degli oli extravergini di oliva, registrate dall’Unione Europea**, che si riferiscono a zone di produzione comprese nel territorio regionale: **Toscano IGP, Chianti Classico DOP, Terre di Siena DOP, Lucca DOP, Seggiano DOP**. La **produzione regionale** di olio di oliva si attesta mediamente intorno ai **150.000 quintali annui** (circa il 5% della produzione nazionale), dando luogo ad un valore di quasi **130 milioni di euro**, pari a circa il 5% del valore totale della produzione agricola regionale. Ricordiamo che in Toscana sono più di 90 i corsi professionali per assaggiatori autorizzati dalla Regione dal 2000 ad oggi, oltre 860 gli assaggiatori iscritti nell’articolazione regionale dell’elenco dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini e extravergini, e 20 i panel di assaggio professionali riconosciuti dal Masaf.

**IL CATALOGO 2024.** L’evento è stato anche l’occasione per presentare il Catalogo della Selezione - edizione 2024, redatto sia in lingua italiana che inglese, pubblicato anche online sul sito web della Regione Toscana, che raccoglie le schede descrittive di tutti gli oli selezionati e che rappresenta un importante strumento di valorizzazione e promozione per le aziende produttrici. Qui il catalogo dell’edizione 2024:

[https://www.regione.toscana.it/documents/10180/15105612/Selezione+OLI+2024.pdf/3eb3dd04-9ac2-bff1-f0a2-ea78edc3391e?t=1712059312574](https://www.regione.toscana.it/documents/10180/15105612/Selezione%2BOLI%2B2024.pdf/3eb3dd04-9ac2-bff1-f0a2-ea78edc3391e?t=1712059312574)

Gli organizzatori ringraziano il Consorzio del Pane Toscano DOP e i Vivaisti Olivicoli Pistoiesi per aver contribuito fattivamente alla riuscita dell’evento.

L’olio avanzato dalle prove di Selezione sarà donato, come negli anni passati, a Villa Lorenzi, struttura che si occupa dei servizi educativi per la prevenzione e riabilitazione del disagio giovanile e delle dipendenze.

**Resp Ufficio Stampa Fondazione Sistema Toscana**

Mariangela Della Monica - m.dellamonica@fst.it  - 334 6606721

.