



# Marchio per l'olio d'eccellenza sponsorizzato dai Georgofili

*Firenze: cinque anni per creare una «pagella» degli extravergini*

di LEONARDO BARTOLETTI

— FIRENZE —

**C**REARE, a livello mondiale, un marchio di qualità per definire l'olio d'oliva di «assoluta eccellenza». Un certificato che sia in grado di garantire i consumatori di tutto il mondo sul livello qualitativo dell'olio e che dia il battesimo al «Super premium olive oil». Il lavoro per arrivare a definire le caratteristiche del «super-olio» è stato attivato dall'Accademia dei Georgofili. Da Firenze è partito l'ordine per l'effettuazione di uno studio, poi svolto dall'associazione «Tree», composta da produttori di olio nata proprio da un'idea dell'Accademia dei Georgofili. Obiettivo, valorizzare la produzione pregiata di olio e tutelare i piccoli produttori. «Tree» — che significa «tre e», ovvero etica, eccellenza, economia — ha lavorato per cinque anni per stabilire quali siano gli oli di assoluta eccellenza e quali, pur buoni, si debbano invece accontentare di posizioni di retroguardia nella scala qualitativa. L'associazione ha stabilito precise



caratteristiche — presentate nel corso del convegno «Produrre e valorizzare gli oli di oliva di assoluta eccellenza» che si è svolto all'Accademia dei Georgofili — che devono essere rispettate. Tra queste, la chiarezza e la coerenza degli obiettivi produttivi, la congruità di strutture, attrezzature e risorse, il controllo delle malattie e dell'infestazione delle piante, la documentazione e la rintracciabilità del processo di produzione. E l'assenza di

difetti dell'olio.

«**LO STUDIO** permette di avere a disposizione una metodologia che definisce il «Super Premium Olive Oil», denominazione usata negli Stati Uniti per indicare l'assoluta eccellenza», dice Claudio Peri, presidente dell'associazione «Tree». «Oggi esiste molta confusione nel mercato dell'olio e la denominazione di «olio extravergine» è troppo vaga. Se tutti gli oli

sono extravergine — si chiede Peri — come si possono diversificare, per qualità e prezzo, gli oli davvero pregiati?».

**INTANTO**, grazie a un accordo fra Paolo Pasquali (nella foto), titolare di «Villa Campestri» a Vicchio, e il «Culinar Institute of America», la più grande scuola di chef americana, dal prossimo settembre i ristoratori americani esploreranno nei propri ristoranti «Olivetolive». Un metodo che parte dalla base di proporre ai clienti un particolare menù dell'olio. «Applicando questo metodo — spiega ancora Peri — si scopre che non è vero che i migliori oli sono quelli toscani, ma che anche quelli greci, umbri e veneti sono ottimi». Ai Georgofili, è stato dato anche l'annuncio della conferenza internazionale «Beyond Extra Virgin», in programma in California dal 21 al 23 giugno prossimi. In quella sede sarà lanciata, a livello internazionale, la definizione di «Super premium olive oil».

## Troppi caprioli Danneggiati i vigneti di Nobile, Chianti e Brunello

— SIENA —

**GRAVI DANNI** ai vigneti di Chianti Classico, Brunello e Nobile nei territori dei comuni di Montalcino e Montepulciano per colpa dei caprioli. L'allarme arriva dalle organizzazioni agricole senesi Cia, Confagricoltura e Coldiretti che hanno inviato una lettera ai presidenti degli Ambiti territoriali di caccia della provincia di Siena e all'assessore provinciale all'agricoltura Claudio Galletti, per richiedere abbattimenti straordinari e urgenti. Al 31 marzo sono stati 5.667 i caprioli abbattuti: abbattimenti che quest'anno sono andati oltre il 15 marzo e che hanno superato i 4.838 capi abbattuti lo scorso anno.