OLIO: IL TOSCANO IGP COMPIE 25 ANNI, IL PANETTONE ALL'OLIO E' FIRMATO DAGLI CHEF

written by Marco Salvaterra | 14 dicembre 2023

La denominazione ha trainato tutto il Made in Tuscany. E' l'olio ad indicazione più esportato al mondo.

Il panettone all'olio per festeggiare i 25 anni dal riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta Toscano. Prodotto artigianalmente sostituendo il burro con le qualità organolettiche e salutari dell'extravergine toscano, il dolce natalizio degli chef dell'olio **Tommaso Vatti (Ristorante La Pergola)** e **Andrea Perini (Ristorante 588)** realizzato in una edizione speciale per il Consorzio di Tutela, coniuga la versatilità di un ingrediente unico, adatto per qualsiasi ricetta, che fa bene alla nostra salute e che è simbolo indiscusso della Dieta Mediterranea ed ora, con questa nuova declinazione gourmet, anche del Natale.

Il panettone all'olio Toscano IGP è stato presentato lunedì 11 dicembre a Palazzo Strozzi Sacrati. All'iniziativa hanno partecipato la Vicepresidente ed Assessora all'agroalimentare, Stefania Saccardi ed i Vicepresidenti del Consorzio di Tutela, Giampiero Cresti e Paolo Di Gaetano. "Il riconoscimento dell'Indicazione Geografica protetta per l'extravergine toscano è stato una rivoluzione positiva per tutto il sistema agroalimentare di qualità Made in Tuscany. Ha alzato il livello di tutela e fortemente ridimensionato il vergognoso fenomeno della moltiplicazione dell'olio dando ai consumatori gli strumenti per distinguere finalmente un olio certificato, al 100% toscano, da uno di provenienza dubbia ed oggetto di inganni e frodi. Contemporaneamente la Denominazione ha permesso di abbracciare temi fondamentali come la sostenibilità ambientale grazie all'ampia biodiversità delle varietà autoctone previste nel disciplinare, economica e sociale legate ad una diffusa partecipazione delle aziende al Consorzio che si attesta oltre 8 mila imprese olivicole e con una forte propensione al sistema cooperativo che assorbe il 60% della produzione certificata. Oggi il Toscano IGP è l'olio a denominazione italiano più esportato al

mondo e sicuramente anche il più famoso".

Il Consorzio dell'olio Toscano IGP è stato fondamentale per far crescere e maturare una cultura nazionale della tutela e della trasparenza tra gli olivicoltori e tra i consumatori. Prima del suo riconoscimento in Toscana si imbottigliava tre volte tanto l'olio che potenzialmente le piante censite avrebbero potuto produrre. Un mare di olio che entrava indistinto nella nostra regione per uscire poi marchiato come toscano causando un danno enorme al comparto ed in particolare agli olivicoltori che oggi, attraverso la certificazione, la tracciabilità, la sostenibilità e la distintività, sono in grado di competere su tutti i mercati. "E' un fenomeno che le indicazioni di origine hanno fortemente ridimensionato e che oggi i consorzi di tutela possono contrastare con molta più efficacia rispetto al passato. – spiega il Presidente del Consorzio di Tutela, Fabrizio Filippi – In questo senso la nuova riforma sulle IG alza ulteriormente i livelli di protezione nei confronti non solo del libero mercato ma anche del commercio online che è la nuova frontiera delle truffe per le produzioni ad indicazione geografica".

"È un traguardo importantissimo quello dei 25 dell'Olio toscano IGP- ha commentato Stefania Saccardi- Aver ottenuto l'indicazione Geografica Protetta ha rappresentato infatti per l' olio toscano un enorme passo in avanti del quale si vedono gli effetti nel tempo: garanzia della tracciabilità, della trasparenza e della sicurezza del prodotto che viene consumato. Chi compra olio con quella fascetta sa che ha passato un disciplinare rigoroso e perciò si sente garantito. – ha detto la vice presidente ed assessora all'agroalimentare, Stefania Saccardi – L' olio toscano IGP viene prodotto per il 40 per cento da imprenditrici donne e per il 60 per cento da cooperative, anche questi sono dati significativi, per sostenere e valorizzare l'imprenditoria femminile e i piccoli produttori.

Ringrazio il Consorzio per il lavoro prezioso che svolge a presidio della qualità e gli chef di grande livello che hanno deciso di realizzare il panettone celebrativo".

L'etichetta parlante. La trasparenza e la tracciabilità sono due valori, insieme alla distintività, al legame con il territorio e alla sostenibilità, che il Toscano IGP racconta attraverso la sua speciale etichetta narrante. Già dal 2003, sul collo di ogni bottiglia di olio Toscano IGP è presente un codice alfanumerico che permette rapidamente, inserendolo sul sito del Consorzio di Tutela, di conoscere chi ha coltivato gli olivi, chi ha franto le olive e dove e chi ha confezionato l'olio. Un elemento importantissimo che ha accresciuto la fiducia dei consumatori raccontando la vera storia di ogni bottiglia.

Lo studio. Profumato, visibile e sinonimo diffuso di elevata qualità organolettica: è l'olio Toscano IGP secondo gli italiani. Quasi la metà dei consumatori del Bel Paese ha acquistato il Toscano Igp almeno una volta. Più del 40% lo ritiene un prodotto ottimo o molto buono. A rilevarlo è una indagine Ixè che ha posizionato il Toscano IGP tra i primi extravergine d'Italia anche dal punto di vista della riconoscibilità con un terzo dei consumatori che ricorda di aver visto una campagna pubblicitaria o informativa sull'olio Toscano (12% canali online, 11% stampa).

I numeri. La produzione di olio Toscano IGP si è attestata, nel 2022, intorno alle 2 mila tonnellate per un valore alla produzione di circa 17 milioni di euro secondo l'ultimo rapporto Qualivita. Secondo i dati raccolti da ISMEA, la produzione IG della Toscana è dominata su fronte quantitativo dalla IGP Toscano che negli ultimi anni rappresenta circa il 95% dell'intera produzione certificata della regione. Seguono a molta distanza le altre 4 DOP regionali. Con 8.500 operatori, tra produttori e trasformatori, su 50.000 totali a livello regionale e quasi 7 milioni di piante iscritte, il Consorzio dell'olio Toscano IGP è la più importante realtà olivicola consortile. Il 40% delle imprese socie è guidato da una imprenditrice. La grande propensione all'export è stata confermata anche nel 2022 con 25 milioni di euro di prodotto venduto, pari al 40% del totale delle esportazioni di tutti gli oli IG d'Italia. I mercati di riferimento sono gli Stati Uniti ed il Canada con il 50% delle transazioni.