



Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

“ABBRACCIO EUROPEO.”

Si chiama così l'esclusivo gelato all'olio Toscano IGP per la prima del Buyfood

Santa Maria della Scala, Siena 7 giugno.

Firenze, 3 giugno. Palazzo Sacratì Strozzi.

Il Consorzio per la tutela dell'olio Toscano IGP parteciperà il 7 giugno 2019 alla prima edizione della manifestazione Buyfood organizzata da Regione Toscana e Promofirenze con la collaborazione della Fondazione Qualivita.

Un importante appuntamento per le denominazioni agroalimentari toscane DOP IGP che si presentano al cospetto di un ricco parterre di operatori stranieri e italiani.

La missione del Consorzio è sempre più rivolta alla creazione di maggior consapevolezza e cultura nel consumatore finale, sempre distratto da produzioni a basso costo e ben distanti dai valori qualitativi di un olio garantito da un Consorzio.

“Ci siamo impegnati a trovare sempre nuove forme di comunicazione ed interpretazione del nostro olio, dice Christian Sbardella, Responsabile marketing e comunicazione. Proprio in questa sede vogliamo continuare a suggestionare i sensi dei nostri ospiti con una declinazione dell'olio IGP Toscano che diventa protagonista nella preparazione di un gelato un po' particolare e ricercato nella sua ingredientistica.”

Il piatto sarà elaborato dalle mani del maestro ed eclettico gelatiere Vetulio Bondi, titolare dei Gelati del Bondi a Firenze, docente presso la scuola Apicius e Presidente dei Gelatieri Artigiani Fiorentini che durante il cooking show realizzerà un **gelato all'olio Toscano Igp, con coulis di rabarbaro e grue di cacao con un finale di sale rosso di Cipro**, coniando ed armonizzando quindi acidità, croccantezza e sapidità. Ma soprattutto si enfatizzeranno le straordinarie caratteristiche dell'olio e la sua versatilità in impieghi davvero lontani dal classico utilizzo della cucina tipica.

“Ho chiamato questo gelato **Abbraccio Europeo** per la variegata geografia della maggior parte dei suoi ingredienti in un sorprendente ed esclusivo utilizzo dell'olio dove è affascinante ritrovarne le note distintive organolettiche in piena armonia con il gusto del gelato che altro non fa che enfatizzarne il suo bouquet e la ricchezza dei suoi polifenoli” racconta Vetulio Bondi.



Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

L'olio Toscano IGP pertanto si accinge ad essere protagonista in questo evento in un quadro generale positivo dove l'attuale campagna olivicola si attesta su livelli soddisfacenti sia per quantità sia per aspetti qualitativi.

La produzione certificata fino ad oggi ha raggiunto le 2.700 tonnellate con l'auspicio di raggiungere la soglia delle 3.000 ton., valore che tornerebbe ad avvicinarsi alle produzioni ottimali.

“La nostra presenza al Buyfood, afferma il Presidente del Consorzio Fabrizio Filippi, si configura strategica ed in piena sintonia con il trend dei flussi commerciali dell'olio Toscano, esportato per oltre la metà della sua produzione ed apprezzato principalmente dai mercati esteri attenti alla qualità certificata nonché sempre più attratti dal valore del marchio Toscana. Ecco che quindi questo primo appuntamento può rappresentare un momento di assoluta valenza per le nostre imprese associate e più in generale per tutto il comparto. Le Indicazioni Geografiche rappresentano l'unico strumento a disposizione per tutelare e valorizzare l'autenticità e l'assoluta qualità delle eccellenze del nostro patrimonio enogastronomico.”

Il Consorzio

Il Consorzio rappresenta l'ente di tutela e promozione del marchio Toscano.

Conta oltre 10.000 soci, 300 frantoi ovvero circa l'80% della regione, 600 imbottigliatori e detiene il primato nazionale nel settore per quantitativi certificati rappresentandone oltre il 40%. La produzione rappresenta ogni anno in media fra il 15%-25% della quantità di olio extravergine prodotto nella Regione.

L'olio extravergine Toscano IGP rappresenta uno dei prodotti tipici della Toscana, identificativo di un territorio, di una cultura e di un modo di vivere, tutto toscano proprio come questo prodotto, garantito e controllato in ogni sua fase, dalla raccolta all'imbottigliamento.

Fa fede il contrassegno rilasciato dal Consorzio.