



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

Il Chianti Classico. La DOP del Gallo Nero

Nasce nel cuore della Toscana, nel territorio delimitato già dal 1716 che comprende, tra le province di Firenze e Siena i comuni di San Casciano in Val di Pesa, Barberino Tavarnelle, Poggibonsi, Castelnuovo Berardenga e interamente i comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti e Gaiole in Chianti. 70.000 ettari, di cui 4000 iscritti al registro per la DOP Chianti Classico, massimo livello della piramide della denominazioni per un prodotto agroalimentare, riconosciuta nel 2000, nonostante l'associazione volontaria che ha dato vita al Consorzio si sia costituita già nel 1975.

Una produzione da un territorio unico non può che essere inimitabile, e oggi gli oltre 240 soci del Consorzio producono in media 2000 quintali di olio DOP all'anno, che vengono presentati sul mercato con l'inconfondibile marchio del Gallo Nero, che garantisce non solo un'elevata qualità, ma anche il rispetto di un rigido disciplinare di produzione, che regola le tecniche di produzione e le cultivar con cui si può produrre l'oro verde del Chianti Classico.

Frantoio, Correggiolo, Moraiolo e Leccino sono le varietà della tradizione e l'essenza della nostra DOP, prodotte in purezza o in blend. Rigidi i protocolli per la produzione (estrazione a freddo rigorosamente entro 24 ore dalla raccolta, filtratura, stoccaggio a temperatura controllata e sotto gas inerte), e i requisiti chimici e organolettici che un olio deve rispettare per ottenere la certificazione.

E il prodotto? Un olio verde intenso, inconfondibile al naso con sapori erbacei e sensazioni di foglia di olivo, carciofo e cardo, e in bocca con le sue cifre tipiche amare e piccanti.

Quando si parla di olio, ancora oggi, anche nel Bel Paese, è diffuso un approccio che relega l'olio a semplice condimento, mentre proprio per le sue caratteristiche organolettiche lo si può ritenere a pieno titolo un vero e proprio ingrediente, capace di modificare radicalmente anche piatti semplici e quotidiani, se abbinato correttamente esaltando e arricchendo l'esperienza gustativa.

Ottenere un olio di altissima qualità come quello DOP Chianti Classico richiede un impegno e una conoscenza produttiva niente affatto scontata. La zona del Gallo Nero ha la fortuna di avere un patrimonio culturale in agricoltura invidiabile, di cui fare tesoro, che è importare valorizzare e soprattutto approfondire. Come Consorzio ci poniamo infatti l'obiettivo di investire nella diffusione di buone pratiche in olivicoltura: è noto il motto in viticoltura "il vino si fa in vigna", che ben si adatta anche all'olio "l'olio si fa nelle olivete". Accanto infatti ai miglioramenti delle tecniche estrattive, ci siamo concentrati su una serie di convegni rivolti ai soci, per approfondire le pratiche agronomiche volte a indirizzare fin dal lavoro in campo la produzione a un'altissima qualità.

Ufficio Stampa Consorzio Olio DOP Chianti Classico

fiorentini@chianticlassico.com

Silvia Fiorentini

Tel. 055 8228522 – 348 8278802