



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

COMUNICATO STAMPA

OLIO DOP CHIANTI CLASSICO: VENTI ANNI DI QUALITÀ

L'olio di qualità è buono e fa bene alla salute. L'olio DOP è garanzia di qualità. Sembrano affermazioni scontate ma ancora sono tantissimi i consumatori che non sanno o a cui non interessa distinguere tra un'etichetta DOP, un extra-vergine italiano e oli non italiani e addirittura non extra-vergini; consumatori che spesso acquistano solo in base al fattore prezzo, non riuscendo a comprendere il vero valore di un prodotto a Denominazione di Origine Protetta.

Eppure con due cucchiaini al giorno di olio extra-vergine italiano **o meglio di DOP** si possono prevenire gravi malattie. Per esempio, alcuni medici italiani hanno dimostrato che l'acido oleico origina una barriera anti-infiammatoria capace di ostacolare, per esempio, l'insorgenza di alcune forme tumorali. La Food and Drugs Administration (USA), sostiene inoltre che l'olio è, a tutti gli affetti, un alimento-farmaco se contiene almeno il 70% di acido oleico e l'extravergine italiano raggiunge questi valori senza alcun problema. Nonostante queste informazioni oggi siano di facile accesso a tutti, grazie ai molteplici mezzi di comunicazione, ancora nel mondo dell'olio persiste una grande confusione e persino ignoranza.

Il Consorzio Olio Chianti Classico e i venti anni della DOP

E' al 1975 che risale la nascita, come organizzazione volontaria, del primo Consorzio dell'Olio Extra Vergine di Oliva prodotto nel territorio del Chianti Classico. Una struttura che, fin dall'inizio, si è data severe regole produttive finalizzate ad ottenere un prodotto tradizionale e di qualità superiore.

Poi è arrivato il traguardo **dell'anno 2000**: l'olio prodotto nelle colline del Gallo Nero ha ottenuto il riconoscimento, a livello europeo, **della certificazione DOP**, proprio per quelle specifiche caratteristiche chimiche e organolettiche che gli derivano e **che lo legano indissolubilmente al proprio territorio di origine**. A distanza di venti anni, l'olio DOP Chianti Classico è ancora una piccola nicchia produttiva, ma di qualità elevatissima.

Caratteristiche dell'Olio DOP Chianti Classico

Per produrre olio DOP Chianti Classico è necessario rispettare le regole del disciplinare di produzione, **ispirato dall'esigenza di garantire al consumatore il livello qualitativo più alto**. Ne ricordiamo alcune: i frutti raccolti devono essere lavorati entro 3 giorni dalla raccolta, con impianti che consentano di controllare la temperatura; tutto l'olio DOP del Chianti Classico viene estratto "a freddo" (la temperatura di lavorazione non supera i 27°C); la resa può variare da circa 3 a 2 kg a pianta in relazione al numero degli olivi presenti per ettaro (ma in realtà in media è molto più bassa); deve avere almeno l'80% delle olive che derivano dalle quattro varietà principali della zona di produzione (**Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo**); deve riportare **sempre l'annata di raccolta delle olive** in etichetta;



CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

infine deve **corrispondere a determinati parametri chimici e organolettici che sono migliorativi e/o più selettivi rispetto a quelli previsti per un olio extra vergine non DOP.**

QUALCHE ALTRA INFORMAZIONE

- N° soci iscritti al Consorzio Olio DOP Chianti Classico nel 2019:	218
- N° ettari catastali olivetati iscritti nel 2019:	3.500
- N° olivi iscritti nel 2019:	380.000

Ufficio Stampa Consorzio Olio DOP Chianti Classico

fiorentini@chianticlassico.com

Silvia Fiorentini

Tel. 055 8228522

Facebook: Olio DOP Chianti Classico