



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