



Consorzio per la Tutela dell'Olio D.O.P. “Terre di Siena”

Il Consorzio dell'Olio D.O.P. “Terre di Siena” nasce per garantire la tutela dell'olio “Terre di Siena”, che è stato varato come marchio il D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) con il Regolamento CE n. 2446 del 06/11/00. Il nostro obiettivo è quello di valorizzare e tutelare questo prodotto pregiato, per fare in modo che arrivi al consumatore avendo seguito tutte le indicazioni prescritte dal disciplinare e dalla normativa vigente.

È da sottolineare che tutto questo non sarebbe possibile senza le aziende che hanno scelto di certificare il proprio prodotto come D.O.P. “Terre di Siena”. Sul nostro sito ne è consultabile l'elenco: [soci iscritti](#).

Secondo quanto prescritto dal disciplinare, questo olio è prodotto esclusivamente nei seguenti comuni della provincia di Siena, ovvero Abbadia San Salvatore, Asciano, Buonconvento, Casole d'Elsa, Castiglion d'Orcia, Cetona, Chianciano, Chiusdino, Chiusi, Colle Val d'Elsa, Montalcino, Montepulciano, Monteriggioni, Monteroni d'Arbia, Monticiano, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Radicondoli, Rapolano Terme, San Casciano dei Bagni, San Gimignano, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Sarteano, Siena, Sinalunga, Sovicille, Torrita di Siena, Trequanda, e parte dei comuni di Castelnuovo Berardenga e Poggibonsi.

Inoltre, l'olio D.O.P. “Terre di Siena” deve essere sempre realizzato con almeno due delle seguenti varietà, presenti a livello aziendale singolarmente per almeno il 10% e congiuntamente in misura non inferiore all'85%: Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo. Possono concorrere altre varietà quali Pendolino, Maurino, Olivastra, Morchiaio, Pitursello, Americano, Arancino, Ciliegino, Filare, Gremignolo, Maremmano, Mignolo, Olivo Bufalo, in misura non superiore al 15%.

È proprio la combinazione di più varietà a garantirne un gusto marcatamente fruttato con note piccanti e lievi sentori di amaro, che possono variare leggermente anche in base all'andamento stagionale. In ogni caso, però, le caratteristiche dell'olio devono mantenersi entro i determinati parametri analitico-organolettici, anch'essi secondo il disciplinare.

Per le sue caratteristiche l'olio DOP “Terre di Siena” è ottimo a crudo per condire insalate e minestre, mentre a cotto si presta perfettamente per la realizzazione di arrostiti, umidi e per le frittate. Inoltre, si sposa bene con piatti della tradizione del territorio, tra cui minestre a base di legumi, la ribollita, la panzanella, il pinzimonio e la bruschetta.

Contatti

53100 Siena, Sede legale: Piazza Matteotti, 30 c/o CCIAA, Sede operativa: Via Leonida Cialfi, 37/M
Telefono +39 340 4259228, Email dopsiena@gmail.com, Sito www.dopsiena.it