

IL CONSORZIO

Il Consorzio di Tutela Olio Seggiano DOP nasce nel 2002 sotto la spinta di un gruppo di imprenditori amiatini legati alla produzione dell'olio extravergine d'oliva derivato dalla lavorazione delle olive della cultivar locale, l'Olivastra Seggianese. Consorziandosi, intendono valorizzarne la qualità e le caratteristiche promuovendo l'adozione ed il rispetto di un codice disciplinare da parte di tutti gli operatori della zona.

LA CULTIVAR

La Cultivar Olivastra Seggianese è una specie botanica autoctona diffusa nel territorio prospiciente il Monte Amiata, sul versante nord-ovest. Acclimatatasi ad una quota tra i 200 e i 650 m s.l.m. La cultivar discende dall'Olea Europea Silvestris, una forma postselvatica dell'olivo coltivato.





ALLE PENDICI DEL **MONTE AMIATA**

Antico vulcano ormai inattivo, l'Amiata rappresenta uno dei massicci maggiormente significativi dal punto di vista geologico e naturalistico di tutto il territorio

italiano, nonché un vero e proprio polmone verde per la Toscana meridionale.

di rapaci e mammiferi.

La flora e la fauna presentano particolari biotipi che concorrono a rendere unico questo terroir: i versanti del monte sono cinti da foreste di faggio, castagno e abete, popolate da specie rare quali il biancone, il capovaccaio, il falco lanario e il lupo nonché da molte specie più comuni

Legenda Limite area DOP Olivastra seggianese



piccante in buona armonia.





Località Colonia - 58031 Arcidosso (GR) - Italia - Tel. (+39) 0564 965259 - Fax (+39) 0564 965202 segreteria@consorzioolioseggiano.it - Consorzio Tutela Olio Seggiano DOP