



DOP TERRE DI SIENA

IL NOSTRO OLIO

ALLA FINE DEGLI ANNI '90 NASCE IL CONSORZIO PER L'OLIO "TERRE DI SIENA" CON L'OBIETTIVO DELLE VARIE AZIENDE ASSOCIATE DI SEGUIRE DELLE REGOLE TECNICO-PRODUTTIVE PER OTTENERE UN PRODOTTO DI CRESCENTE QUALITÀ E TIPICO DEL TERRITORIO. NEL 2000 QUEST'OLIO HA OTTENUTO A LIVELLO EUROPEO IL RICONOSCIMENTO DEL MARCHIO DI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP) PER LE SPECIFICHE CARATTERISTICHE DERIVANTI DAL LUOGO DI PRODUZIONE. QUESTO OLIO VIENE PRODOTTO IN TOSCANA, IN PARTICOLARE IN DIVERSI COMUNI APPARTENENTI AL TERRITORIO DELLA PROVINCIA DI SIENA. LA COMBINAZIONE DI PIÙ VARIETÀ TIPICHE DEL TERRITORIO GARANTISCE ALL'OLIO UN GUSTO MARCATAMENTE FRUTTATO CON NOTE PICCANTI E LIEVI SENTORI DI AMARO, CHE POSSONO VARIARE LEGGERMENTE ANCHE IN BASE ALL'ANDAMENTO STAGIONALE. TUTTAVIA, LE CARATTERISTICHE DELL'OLIO DEVONO COMUNQUE, MANTENERSI ENTRO DEI DETERMINATI PARAMETRI ANALITICO-ORGANOLETTEICI, RIPORTATI ANCH'ESSI NEL DISCIPLINARE. L'OLIO DOP TERRE DI SIENA A CRUDO È OTTIMO PER CONDIRE INSALATE E MINESTRE, MENTRE A COTTO SI PRESTA PERFETTAMENTE PER LA REALIZZAZIONE DI ARROSTI, UMIDI E PER LE FRITTURE. 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.

I NOSTRI SOCI

PER FARE UN OLIO DI OTTIMA QUALITÀ SONO NECESSARI IMPEGNO E PASSIONE E, NEL CASO DI UN MARCHIO QUALE LA D.O.P., ANCHE RIGORE TECNICO. DIETRO OGNI AZIENDA CI SONO PERSONE, CHE GIORNO DOPO GIORNO SI DEDICANO ALLA REALIZZAZIONE DI QUESTO OBIETTIVO, E SONO LORO L'ELEMENTO ESSENZIALE PER MANTENERE VITALE IL MARCHIO OLIO D.O.P. "TERRE DI SIENA".

SOCI ISCRITTI:

120 SOCI OLIVICOLTORI;

22 SOCI MOLITORI;

28 SOCI IMBOTTIGLIATORI.

COME ISCRIVERSI AL CONSORZIO?

IL CONSORZIO ACCOGLIE OLIVICOLTORI, MOLITORI E IMBOTTIGLIATORI DEL TERRITORIO PREVISTO DAL DISCIPLINARE, CHE SONO INTERESSATI A USUFRUIRE DEI SERVIZI E DEI BENEFICI CHE DERIVANO DALL'ASSOCIARSI, TUTELANDO E GARANTENDO LA QUALITÀ E IL PREGIO DEL PROPRIO PRODOTTO.

PIAZZA MATTEOTTI 30 C/O CCIAA SIENA, 53100 SIENA / VIA LEONIDA CIALFI 37/M, 53100
SIENA / DOPSIENA@GMAIL.COM
+39 340 4259228 / www.DOPSIENAIT

