

## **OLEUM NOSTRUM, E' STATO PRODOTTO A PRATO DA ANDREA GORI L'OLIO VINCITORE**

### **L'OLIO DEL TERRITORIO: UN'ANNATA DA "TUTTO ESAURITO"**

E' stato prodotto a Prato l'olio vincitore di questa edizione di Oleum Nostrum, il concorso che ogni anno premia il miglior olio extravergine del territorio di Prato, promosso da Provincia e Camera di Commercio. Sono stati 22 gli oli partecipanti, ma sono in 10 sono arrivati alla finale e sono stati sottoposti alla degustazione di un panel di esperti.

Al termine della degustazione e dell'esame organolettico, quello prodotto a Prato da Andrea Gori è risultato l'olio migliore. "Secondo noi è tra i partecipanti quello che più si è avvicinato al modello dell'olio toscano: prevale una nota fruttata con una nota amaro piccante – ha commentato **Giuseppe Stefanacci**, capo panel di degustazione – Le aziende del territorio devono continuare a puntare sulla qualità, perché si stanno raggiungendo risultati importanti".

Di qualità ha parlato **Claudio Lombardi**, componente della giunta della Camera di Commercio di Prato: "Sul mercato ci sono tanti prodotti contraffatti, all'ordine del giorno ci sono sequestri di oli con etichette false. Dobbiamo far conoscere e valorizzare l'eccellenza del nostro prodotto".

Gli fa eco il sindaco di Carmignano **Doriano Cirri**, intervenuto a nome della Provincia: "L'olio è il nostro oro, sottovalutato però dal mercato. Non riusciamo a farci pagare la qualità che facciamo".

Che l'olio di Prato lo dimostrano i racconti dei produttori intervenuti all'iniziativa: l'annata è andata bene e il prodotto è "tutto esaurito". E trovare una bottiglia d'olio del territorio da comprare oggi potrebbe essere un'avventura. Tra l'altro resta uno dei pochi prodotti che si acquista una volta all'anno e si mette in dispensa e non al bisogno. Un segnale importante per un settore che ha ampi margini di crescita.

N. 09/16 del 03/02/2016