

## A Volterra per scoprire l'olio vero, l'olio buono

Author : Redazione

Date : 14 aprile 2014



Era il nostro gioiello, la nostra fonte di salute e ricchezza, un orgoglio e una prelibatezza, e ora è al centro di un mercato dove sofisticazione e contraffazione la fanno da padroni. [Prima l'inchiesta del New York Times](#), qualche settimana fa anche Presa Diretta dedicava all'olio extra vergine di oliva un'approfondita inchiesta, dove si svelava l'abitudine consolidata e diffusa, anche fra i nomi noti, di mescolare olii di provenienze ben diverse dall'originaria oliva, per poi deodorare e colorare il tutto facendolo passare per extra vergine.

Ed è notizia di qualche giorno fa che le Procure di Siena e Perugia stanno lavorando ad una inchiesta su una truffa alimentare vede indagati 35 persone e sette grandi aziende produttrici di olio. L'accusa è di aver importato imponenti quantitativi di olio extravergine considerato "di scarsa qualità e illecitamente ottenuto all'estero", che ricollocavano poi sul mercato nazionale, attraverso illecite miscele non rilevabili alle analisi ufficiali.

Proprio per queste ragioni è necessario mantenere alta l'attenzione sui buoni esempi e sulle buone pratiche, cercando di far passare il semplice messaggio che un litro di olio non può costare cifre come 3,5 euro al litro, e che anche laddove ci si fida della grande distribuzione, il costo di un prodotto svela moltissimo delle sue origini e della sua salubrità.

Per conoscere la produzione del nostro territorio e sostenere il difficile lavoro delle aziende che operano correttamente in un mercato viziato, è in programma per i prossimi 26 e 27 aprile nell'ambito dell'appendice primaverile della rassegna [Volterragusto](#), la rassegna "**Liscio come l'olio**". Due giorni dedicati all'extra vergine locale, per la IX° edizione del concorso che decreterà i migliori oli della provincia di Pisa fra le 45 aziende che hanno partecipato con i loro prodotti.

Nella splendida cornice di Piazza dei Priori verrà allestito lo spazio TopShop – Oil Bar, con gli oli provenienti dalle varie aree di produzione della provincia di Pisa raccontati direttamente dai produttori: un momento di assaggio ed incontro che, anche quest'anno, punta a far conoscere al grande pubblico le molteplici sfaccettature di un ingrediente la cui tradizione resta profondamente radicata al territorio.

Accanto alla parte espositiva – ed elemento integrante della stessa - la IX edizione di "Liscio come l'Olio", il più importante concorso di settore a livello provinciale che decreterà i migliori extra vergini per le seguenti categorie: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso, biologico e I.G.P. menzione geografica dei Monti Pisani. La cerimonia di premiazione, aperta al pubblico, è prevista per le ore 18.30 di sabato 26 nella Sala del Maggior

Consiglio – Palazzo dei Priori.

L'edizione 2014 del concorso rappresenta un'occasione di riflessione sulle realtà produttive e sullo sviluppo del territorio: nonostante le difficoltà e i vari aspetti negativi (siccità, attacchi mosca, pioggia) che l'annata ha presentato il concorso ha visto un buon numero di partecipanti (45) e oli con caratteristiche qualitative di livello, che sarà possibile assaggiare negli spazi espositivi di Piazza dei Priori. Ad indicare che l'applicazione di buone tecniche produttive viene sempre più utilizzata dai vari olivicoltori sono stati individuati anche oli di vera eccellenza classificati nelle tre categorie di fruttato: leggero, medio e intenso.

Sempre sabato 26, ancora nella Sala del Maggior Consiglio, si terrà anche un altro importante momento di confronto. Alle ore 15.30 infatti l'incontro "L'Olio ti fa bella!", alla presenza del Sindaco di Volterra Marco Buselli, del direttore marketing del Consorzio IGP Toscano Cristian Sbardella e del direttore marketing di Idea Toscana Antonio Pieri approfondirà l'importanza di un prodotto come l'olio extra vergine di qualità nell'ottica di sviluppo e crescita, sia economia che turistica, dell'intero comprensorio attraverso la promozione delle produzioni tipiche di eccellenza.

Oro verde in festa dunque, ma non solo. Protagonisti saranno anche i prodotti della "Filiera corta del Volterrano", che sempre attraverso stand di assaggio e vendita offriranno una golosa panoramica dell'intero paniere di specialità e tradizioni locali. La manifestazione sarà inoltre arricchita da un calendario di eventi collaterali, fra cui si segnala alle ore 16.30 di entrambe le giornate i laboratori di decorazione muffin cartoon dedicati ai più piccoli, oltre a musica ed intrattenimenti vari: la presenza di pubblico e turisti, oltre a rappresentare un momento promozionale di grande rilievo per l'intero comprensorio, fornirà un supporto concreto alla città a seguito delle calamità naturali che l'hanno così duramente colpita negli ultimi mesi.

LISCIO COM'È L'OLIO è organizzato da Camera di Commercio di Pisa, Comune di Volterra, Associazione Tartufai dell'Alta Valdicecina e Associazione Filiera Corta del Volterrano.