

RQT nelle campagne fiorentine: evento di Rete Qualità Toscana

## **Olio Toscano IGP. Biodiversità, innovazione tecnologica, tradizione: l'olivicoltura toscana moderna e competitiva**

La 'Rete' valorizza le produzioni di qualità regionali, e con il progetto Agr-Eat cofinanziato dal Psr Regione Toscana

Biodiversità, innovazione tecnologica, tradizione: l'olivicoltura toscana si riscopre moderna e competitiva. Il paesaggio toscano, olivo dopo olivo è un territorio interamente extravergine. L'olivicoltura riveste una fondamentale importanza dal punto di vista ambientale, paesaggistico, sociale e culturale in tutta la Toscana.

Oggi Rete Qualità Toscana (info su [www.retequalitatoscana.it](http://www.retequalitatoscana.it)), ha organizzato una giornata per la stampa nelle campagne fiorentine ed in frantoi di eccellenza (Frantoio Grevepesa; Frantoio Pruneti; Ota-Olivicoltori toscani associati), alla scoperta delle produzioni olivicole di qualità, che sanno coniugare tradizione ed innovazione, in un settore che rappresenta la Toscana ed il paesaggio regionale nel mondo.

«Già dal 2012, con [qualitoscana.net](http://qualitoscana.net) – sottolinea Marco Failoni, coordinatore di Rete Qualità Toscana - RQT ha partecipato ai progetti sviluppando 3,5 milioni e mezzo di euro di investimenti. Oggi con Agr-Eat il progetto di RQT va avanti: abbiamo inserito nel progetto complessivamente 51 beneficiari e 18 partecipanti indiretti investimenti per 7,5 milioni di euro sempre con il contributo della Regione Toscana.

L'olio extravergine di oliva Toscano IGP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzaio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello e loro simili, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente per almeno il 95%. Può essere eventualmente accompagnato da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Seggiano, Colline Lucchesi, Colline della Lunigiana, Colline di Arezzo, Colline Senesi, Colline di Firenze, Montalbano, Monti Pisani.

«RQT - aggiunge Failoni - è promotore del progetto integrato di filiera Agr-Eat, co-finanziato dal PSR della Regione Toscana, che opera per sviluppare una efficiente filiera corta dei prodotti dell'agricoltura toscana, incentrata sulla vendita diretta e l'agri-ristorazione, e per promuovere alcuni dei sistemi di qualità che rappresentano un valore fondamentale nel panorama agroalimentare toscano. In questi mesi sono stati svolti oltre 120 eventi di promozione in tutta la Toscana».

**L'olio di oliva Toscano Igp è un prodotto 100% toscano** - Nell'olio extravergine di oliva Toscano ad Indicazione Geografica Protetta (Igp), tutte le fasi produttive, dalla coltivazione delle olive all'estrazione e confezionamento dell'olio sono obbligatoriamente effettuate all'interno del territorio toscano. Oltre 11.000 produttori toscani e 300 frantoi aderiscono al Consorzio di Tutela ed al disciplinare dell'olio IGP Toscano, che detta regole rigorose per ottenere una produzione sostenibile e di qualità. L'olio Toscano Igp è ideale per condire verdure crude e cotte, soprattutto lessate, ma anche per minestre, zuppe di legumi, pesce e carne alla griglia.

Firenze, 14 giugno 2018 - C.s. 17