

Rqt ci porta nell'agroalimentare toscano di qualità

FIRENZE - Tre appuntamenti dedicati alla stampa per Rete Qualità Toscana, che si sono svolti fra Montepulciano, la campagna fiorentina ed in Maremma. Obiettivo quello di far conoscere e promuovere il vino Toscana Igt, dell'olio Toscano Igp e delle produzioni biologiche.

«Già dal 2012, con 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. «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 fon-

damentale nel panorama agroalimentare toscano. In questi mesi sono stati svolti oltre 120 eventi di promozione in tutta la Toscana».

OLIO TOSCANO IGP Biodiversità, innovazione tecnologica, tradizione. Olivicoltura toscana moderna e competitiva



FIRENZE - 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.

Rete Qualità Toscana 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.

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, Pesca-

tino, Piangente, Punteruolo, Razzaiolo, 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.

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 11mila 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.

RETE QUALITÀ TOSCANA

L'agroalimentare toscano di qualità.

www.retequalitatoscana.it

PROGETTO AGR-EAT SOTTOMISURA 3.2

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - Sottomisura 3.2 - Bando PIF

PSR Programma di Sviluppo Rurale | Unione Europea | REPUBBLICA ITALIANA | Regione Toscana



Qualità e territorialità. Il Vino Igt Toscana ambasciatore di eccellenza e passione vitivinicola nel mondo

RQT a Montepulciano: evento in una delle capitali enologiche

FIRENZE - Grandi denominazioni, territori ad alta vocazione vitivinicola, strade e turismo del vino. Il vino Igt Toscana rappresenta un carnet di produzioni di alta qualità e di spiccata territorialità, dove rigore produttivo e passione dei vitivinicoltori toscani si intrecciano indissolubilmente. Vini prodotti in ogni angolo della Toscana; diverse tipologie, uvaggi e caratteristiche che sono espressione dei singoli territori toscani. Vini che presentano una grande varietà ma anche una qualità assoluta, basti pensare ai Superfusco o alle produzioni enologiche delle singole cantine che già producono vini a Denominazione.

Il Vino Igt Toscana, insieme ai prodotti da agricoltura biologica e l'Olio Igp Toscano, fa parte delle produzioni certificate toscane promosse da Rete Qualità Toscana, una rete di imprese agricole toscane nata con l'obiettivo di promuovere l'aggregazione della filiera agroalimentare per valorizzare le produzioni di qualità regionali, attraverso le azioni della Misura 3.2



del PSR (Piano di sviluppo rurale). A Montepulciano, patria del Vino Nobile, Rete Qualità Toscana ha organizzato un tour fra alcune importanti realtà vitivinicole del territorio

(Fattoria del Cerro e Vecchia Cantina di Montepulciano) per promuovere la filiera del Vino Igt Toscana e presentare alla stampa le attività della rete d'impresa.

Vino e Toscana, un binomio indissolubile. Vigneti a perdita d'occhio che disegnano colline, cantine nel segno della tradizione e dell'innovazione tecnologica, sapienza enologica e professionalità antiche, etichette apprezzate nel mondo. Il vino per la Toscana è un biglietto da visita di eccellenza, un brand apprezzato nei mercati internazionali. I numeri del Vino Igt Toscana - La Toscana è una terra di vini rossi, pari, infatti, a circa l'88 per cento dei vini toscani. Nell'ultima vendemmia (anno 2017), ha portato in cantina circa 2 milioni 300 mila quintali di uve, e di queste 391 mila ettolitri di vino Igt. In Toscana il numero di aziende con vite è di oltre 22 mila unità, delle quali poco più di 15 mila con vite da vino Docg e Doc. Si tratta di aziende contrassegnate da dimensioni piccole o medio-piccole, anche se non mancano alcune aziende di ampiezza rilevante. Venti sono le cantine sociali, la cui produzione è stata pari al 13 per cento del totale regionale. Il vitigno più rappresentativo è il Sangiovese, con il 62 per cento dell'intera superficie iscritta allo schedario viticolo, seguito dal Merlot e dal Cabernet Sauvignon rispet-

tivamente con l'8 e il 6 per cento. Per quanto riguarda le Igt, sono stati oltre 12 mila gli ettari interessati nel 2017, con la quasi totalità della produzione afferente all'Igt Toscana. Il valore ex fabbrica generato dalla filiera dei vini Dop e Igp imbottigliati toscani è stimata nell'ordine del miliardo di euro, circa 850 milioni di euro per i Dop cui si aggiungono 148 milioni per le Igt, pari al 12 per cento sul totale di 8 miliardi 200 milioni di euro stimato da Ismea per l'Italia. Per quanto riguarda l'export le produzioni Igt Toscana sono in linea con i dati generali del vino toscano. Quasi il 60 per cento della produzione certificata regionale, considerando un'annata produttiva normale, prende la via dei mercati esteri. Ogni anno circa 900 mila ettolitri di vino toscano trovano spazio sui mercati internazionali, in un rapporto fino a oggi piuttosto stabile tra paesi extracomunitari e comunitari, circa 57 e 43 per cento, per un fatturato di oltre 560 milioni di euro, evidenziando una capacità di proiezione verso mercati lontani tutt'altro che tipica del food & beverage italiano, ancora prevalentemente orientato verso i mercati più vicini.

Il Vino Igt Toscana - Il Rosso e Rosso novello si presentano nelle varie tonalità violetto o rubino (così come il Rosso abboccato). Il Rosato o Rosato abboccato ha un'intensità tenue, con una tonalità che può variare in funzione dei vitigni utilizzati e della vinificazione, mentre il Rosato frizzante è di colore rosato tenue, brillante per un equilibrato perlage. Il Bianco IGT Toscana ha un colore tenue con riflessi sul verde oppure giallo paglierino da leggero a più carico così come il Bianco abboccato; mentre il Bianco frizzante è giallo paglierino con perlage fine e persistente. Particolari sono le caratteristiche del Passito (da uve appassite), di colore da giallo paglierino carico a dorato per il vino prodotto da uve bianche e tendente al bruno nei vini provenienti da uve rosse; e la Vendemmia tardiva (da uve stramature) è di colore da paglierino carico al dorato.



Biodiversità e stagionalità. Viaggio nella Maremma dell'agricoltura biologica di qualità

FIRENZE - Una giornata in Maremma alla scoperta della biodiversità e della stagionalità, attraverso l'agricoltura biologica di qualità.

Nel tour di RQT, focus produzioni biologiche della Maremma: un modello di produzione che vuole evitare l'eccessivo sfruttamento delle risorse naturali, in particolare del suolo e dell'acqua.

Tappa ad Albinia (Orbetello) con visita all'azienda zootecnica ed allevamento biologico di Luigi Farina; quindi all'azienda Il Duchesco (Alberese), che produce olio; e all'Azienda agricola Alberese, che fa parte dell'Ente Pubblico Terre Regionali Toscane.

In Toscana sono presenti 4.494 aziende agricole biologiche fra cui 3.091 agricoltori (producono le materie prime) e 1.403 produttori e trasformati (es. vino, confetture).



Il 39,38% pari a 1.770 aziende, sono associate alla Cia Toscana (l'associazione che promuove la rete d'impresa RQT), con Siena prima provincia con 538 aziende bio; Grosseto con 472, quindi Firenze a quota 225 e Arezzo con 200 azien-

de bio. A livello nazionale il biologico è arrivato nel 2017 a quota 1.796.363 ettari che si traducono in una crescita del 20,4% rispetto all'anno precedente. Anche il numero degli operatori, oltre 72mila, è aumentato del 20%.

