

## Olio extravergine di oliva Toscano IGP

Il paesaggio toscano, olivo dopo olivo per un territorio interamente extravergine. L'olivicoltura riveste una fondamentale importanza dal punto di vista ambientale, paesaggistico, sociale e culturale in tutta la Toscana.

È presente fin dalla metà del VII secolo a.c. e notizie della sua coltivazione si trovano nell'epoca etrusca, romana e medioevale.

A partire dal tardo Medioevo l'olivicoltura si è poi progressivamente sviluppata e diffusa in molte zone della regione assumendo, nei secoli, l'importanza che oggi riveste.

La coltivazione dell'olivo è attualmente una caratteristica dell'intero territorio toscano nel quale la produzione olearia è parte rilevante dell'economia agricola e costituisce un elemento significativo delle tradizioni produttive e culturali delle popolazioni che vivono sul territorio regionale.

L'olivo è uno degli elementi tipici del paesaggio agricolo collinare in grado di valorizzare, insieme alla vite, aree a produttività marginale.



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.

