

La settima edizione del concorso popolare dell'olio biologico è stata vinta da Felice Agricoltura, azienda agricola e biologica gestita da Felice Curcetti. Opera nella zona collinare di Montemurlo, comprende l'Antica Rocca ed è dotata di un frantoio aziendale.

La premiazione si è svolta nel salone del Galli di Carmignano lo scorso 16 dicembre, preceduta da tre diversi assaggi popolari degli oli organizzati il 1 dicembre ad Atipico di Prato, il 2 dicembre al museo della Vite e del Vino di Carmignano e l'8 dicembre alla sala Banti di Montemurlo.

Al concorso hanno partecipato numerose aziende, tutte certificate biologiche, con maggioranza di realtà carmignanesi, tra cui la tenuta di Capezzana, la fattoria Le Ginestre, Le Furre, Podere Allocco e Podere Midolla. A queste realtà si sono aggiunti Fattoria di Celle di Pistoia ed il vincitore, Felice Agricoltura di Montemurlo.

“Ringrazio personalmente tutte le aziende che hanno deciso di aderire al concorso nonostante la scarsa produzione olearia di quest'anno - ha commentato l'agronomo Dott. Ugo Damerini - anche perché tutti gli assaggiatori sono rimasti soddisfatti dei prodotti presentati”. Le sessioni di assaggio si sono svolte, come da regolamento, alla cieca, con i prodotti anonimi e numerati. Gli assaggiatori che hanno aderito - in gran numero, tra loro anche tre americani - erano in parte certificati ed in parte persone comuni. Tutti sono stati istruiti sulla metodologia di degustazione ed accompagnati nei vari assaggi, soprattutto per comprendere ed apprezzare le differenze organolettiche tra i vari oli partecipanti.

“L'olio vincitore ed in generale tutti i prodotti presentati hanno mostrato le stesse caratteristiche organolettiche - ha spiegato l'agronomo Damerini - ed hanno risentito dell'andamento climatico di quest'anno, con le piante che hanno sofferto il freddo e la pioggia abbondante nel periodo di fioritura e poi la siccità prolungata in estate, che però ha scongiurato gli attacchi ai frutti da parte della mosca e di altri insetti”. In generale sia l'olio vincitore sia gli altri prodotti risultano, rispetto agli anni precedenti, più armonici al palato, con caratteristiche di fruttato medio e note più attenuate di amaro e di piccante.

“È importante continuare ad organizzare eventi come il concorso popolare per rafforzare la cultura di degustazione dell'olio - ha concluso Damerini - perché attraverso il panel test si consente alle persone di conoscere il prodotto, apprezzarne le differenze e soprattutto di riconoscerlo, cosa che la macchina non riesce sempre a fare”. *(Valentina Cirri - nella foto l'assessore Dario Di Giacomo con Felice Curcetti e Ugo Damerini)*