E’ dell’azienda agricola Damerini Francesco l’olio più buono della provincia di Prato. L’azienda ha vinto infatti l’edizione 2013 di Oleum Nostrum, concorso nato a Carmignano nel 2002 e poi esportato a Prato sotto l’egida della Provincia e della Camera di Commercio. Il podio più alto torna così a Carmignano, che già aveva vinto due anni fa con la fattoria Castelvecchio ma che per parecchi anni, dopo le prime edizioni, non aveva più conquistato il primo premio, più conosciuta per gli ottimi vini che per l’olio, nonostante che gli olivi siano più del doppio delle viti. E buoni, anche.

L’ultima edizione del concorso Oleum Nostrum è stato un successo, anche per la partecipazione. Sono stati infatti 32 gli oli che hanno partecipato, un numero record, che mai era stato registrato in tutte le edizioni precedenti del concorso. Al massimo qualche volta ci si era avvicinati ai trenta, ma l’anno scorso erano stati appena diciassette.

Oleum Nostrum 2013

“L’enogastronomia riesce a raccontare un territorio, è un valore da promuovere e questi produttori di olio sono la dimostrazione di un impegno costante che merita di essere valorizzato”, ha commentato il prefetto di Prato Maria Laura Simonetti, intervenuta alla premiazione.

“Dobbiamo impegnarci per promuovere la cultura dell’olio presso i consumatori, che sono sempre più disorientati – ha aggiunto Maurizio Fantini, della giunta della Camera di Commercio di Prato – Le nostre colline producono un prodotto eccellente, che dobbiamo far conoscere anche ai ristoratori”.

“Oggi ha vinto l’olio della nostra provincia, che vince sempre – ha continuato Antonio Napolitano, assessore provinciale al turismo – L’enogastronomia è il pezzo da novanta del nostro territorio”. Il vincitore è stato scelto nella rosa dei dieci finalisti che potranno partecipare di diritto all’edizione 2014 di Sol&Agrifood dal 6 al 9 aprile aVerona e sono: Artimino Spa, Azienda Agricola Del Bello, Azienda Agricola Il Moraiolo, Azienda Agricola Montecucchi, Azienda Agricola Savignano, Damerini Francesco, Fattoria delle Ginestre,

Immobiliare Castelvecchio, Podere Midolla, Tenuta di Bagnolo.

L’agronomo Ubaldo Baldi , nel corso della cerimonia di premiazione che si svolta ieri ha fatto una panoramica sull’andamento della produzione di olio sul territorio per la stagione appena conclusa.”Gli oli finalisti erano tutti di qualità molto elevata. Gusti morbidi, armonici, smussati nella componente amara a livello gustativo, profumi lievi ma pieni che si sprigionano a livello olfattivo. Oli profumati e piccanti e senza forti sentori di amaro di carciofo ma tendenti al cardo e alla mandorla dolce. Queste in sintesi le caratteristiche della produzione di quest’anno con una qualità complessiva molto alta che si evidenzia su tutto il territorio provinciale.