##

**Comunicato stampa**

**Pisa protagonista alla quindicesima edizione di “Olio Capitale”.***Una finale raggiunta nella categoria “Fruttato intenso” e menzione d’onore “Ex Albis Ulivis” per un’impresa pisana nel concorso Olio Capitale 2023. All’ ASCOE la gestione dell’Oil Bar*

***Viareggio, 13 marzo 2023*** – Alla **15^ edizione di Olio Capitale**, il principale evento fieristico italiano dedicato all'olio extravergine, che si è svolto a Trieste dal 10 al 12 marzo nel centro espositivo del porto vecchio, si è parlato molto pisano. Non solo per l’“oro giallo”, alfiere indiscusso delle "Terre di Pisa", che si è distinto riscuotendo un riconoscimento ufficiale, ma anche per la presenza “operativa” di Ascoe Pisa (Associazione Assaggiatori e Cultori Olio) che ha arricchito l’evento con la competenza dei suoi esperti.

Sono quattro le imprese, di cui una alla prima presenza, che hanno accolto l'invito della Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest a partecipare, con uno stand collettivo, alla prestigiosa kermesse dove, insieme ad altre centinaia di etichette tra oli Dop, Igp, biologici, italiani, stranieri, fruttati intensi, medi o leggeri, hanno presentato le loro produzioni di altissima qualità.

Proprio per l’azienda “*new entry*”, la **Fop Società Agricola di Guardistallo,** è arrivata la soddisfazione di essere in finale nella categoria *“Fruttato Intenso”* del Concorso Olio Capitale 2023 con il prodotto “Lazzaro” (etichetta “Ai Massi”), **unico olio italiano** insieme a produzioni spagnole e slovene. Lo stesso “Lazzaro” ha inoltre ricevuto la menzione d’onore “*Ex Albis Ulivis*” dedicata agli oli ottenuti da olive verde chiaro.

All’ASCOE Pisa l’onore e il compito di “gestire”, Presidentessa Licia Gambini in testa con gli altri esperti pisani, **l’ Oil Bar,** frequentatissimo spazio che nella tre giorni fieristica ha dispensato consigli su come assaporare e scegliere un buon olio, distinguendo pregi e difetti dei diversi prodotti.

*“Sono molto felice di una presenza pisana così apprezzata all’interno di un evento di indiscusso pregio come Olio Capitale -* ha dichiarato **Valter Tamburini**, presidente della Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest *– Vogliamo proseguire ad essere presenti in tutte le manifestazioni di maggior visibilità dopo i condizionamenti dell’emergenza sanitaria e tornare con decisione a rilanciare, anche con la programmazione della nuova Camera di Commercio, frutto della fusione di quelle di Pisa, Lucca e Massa Carrara, il sodalizio strategico tra le specificità agroalimentari e la promozione turistica dei nostri territori. L’ olio extravergine è senza dubbio, per qualità e tradizione produttiva plurisecolare, un’eccellenza assoluta.”*

Il palcoscenico commerciale triestino ha confermato i precedenti successi con oltre 220 espositori provenienti da tutte le regioni olivicole italiane e dalla Grecia e ha visto particolarmente impegnati i nostri produttori in interessanti contatti con ristoratori, grossisti, agenti e buyer italiani e stranieri.

**Queste le imprese in fiera:**

* **Azienda Agricola Elter** di Calci – (Strada dell'olio dei monti pisani)
* **Il Frantoio di Vicopisano** – (Strada dell'olio dei monti pisani)
* **Oleificio Sociale di Buti** – (Strada dell'olio dei monti pisani)
* **Fop Società Agricola - Guardistallo** (alla prima partecipazione in assoluto)

|  |  |
| --- | --- |
| **Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest**Sede di Carrara – Sandra Biselli: 0585 764.253Sede di Lucca - Francesca Sargenti: 0583 976.686 - 329 3606494 Sede di Pisa – Alberto Susini: 050 512.294segreteria.generale@tno.camcom.itwww.tno.camcom.it |  |