



*produttori d'olio in Toscana*

## DALLE COLLINE DEL MONTALBANO

### E' IN ARRIVO UN OLIO DI QUALITA'

*Buone previsioni per la campagna olearia 2010/2011. Tornano anche "Il Genio" e il "Leccino" insieme all'ormai apprezzato olio dei soci "Molino della Doccia".*

*Domenica 21 l'Oleificio Montalbano presente a Vinci con uno stand in occasione di "Sapori e colori del Montalbano"*

#### COMUNICATO STAMPA

**VINCI** – Sarà una buona campagna quella 2010/2011 per l'**olio extra vergine di oliva Toscano IGP Montalbano**. Le colline che ci circondano stanno dando ottimi frutti e la conferma arriva dai frantoi dell'**Oleificio Cooperativo Montalbano** che, già da dieci giorni, stanno lavorando a pieni ritmi per ottenere un extra vergine di qualità prodotto dai propri soci.

Son ben 2200 i piccoli e medi produttori che da oltre cinquant'anni affidano le loro olive raccolte sulle pendici del Montalbano alla frangitura prima e all'imbottigliamento, etichettatura e vendita poi grazie alla **Montalbano Agricola Alimentare Toscana**, la società nata nel 1990 per commercializzare l'olio prodotto dai soci nei propri punti vendita adiacenti ai due frantoi di Vinci e Lamporecchio.

Un rapporto di reciproca fiducia che si rinnova di anno in anno e che vede, ad ulteriore garanzia di genuinità e trasparenza, il supporto di un servizio tecnico dell'Oleificio che segue passo passo il lavoro degli olivicoltori e quello del laboratorio d'analisi interno che certifica la qualità dell'olio prodotto.

Un olio, quello del Montalbano, prodotto nel pieno rispetto dell'ambiente e delle tradizioni e garantito da una doppia certificazione: il marchio **Agriqualità**, la farfallina che la Regione Toscana assegna alle aziende che certificano il rispetto dei disciplinari di produzione di agricoltura integrata messi a punto dall'Arsia e dalla indicazione geografica protetta **Toscano IGP** sottozona Montalbano, per un prodotto coltivato, franto, imbottigliato e venduto a chilometro zero.

*<Le prime frangiture hanno registrato rese nella media stagionale e bassa acidità, il parametro più*

*importante per distinguere un olio di qualità – spiega il Direttore generale della Montalbano Agricola Toscana spa **Marcello Dragoni** – Per quanto riguarda la quantità questa prima settimana è stata rallentata dalle abbondanti piogge che stanno condizionando i tempi di raccolta anche se la campagna è appena iniziata e quindi è ancora presto per fare un bilancio. I prezzi sono sostanzialmente stabili rispetto allo scorso anno>.*

Dopo l'ottimo lancio della scorsa stagione, tornano anche quest'anno “**Il Genio**”, olio extra vergine di oliva Toscano Montalbano da olivicoltura integrata anch'esso prodotto dai soci dell'Oleificio e pensato appositamente come omaggio a Leonardo da Vinci ed il “**Leccino**”, olio extra vergine di oliva monovarietale, prodotto cioè con la sola cultivar Leccino, più dolce e adatta anche ai palati più delicati come ad esempio quelli di bambini e anziani, quest'ultimo già presente sugli scaffali delle vendite dirette dell'Oleificio.

Per quanto riguarda “**Il Genio**” e il “**Molino della Doccia**”, i due principali oli extra vergine prodotti dai soci, bisognerà attendere ancora qualche giorno per poterli assaporare su una sana fetta di pane arrostito.

Un'occasione in più per conoscere il mondo dell'olio sarà offerta nella giornata di **domenica 21 novembre** quando, in via Giovanni XXIII e via Roma a Vinci, dalle 10 alle 20, avrà luogo la XVII edizione di “**Sapori e colori del Montalbano**”, festa dell'olio nuovo e del vino novello organizzata dal Comune di Vinci alla quale l'Oleificio Cooperativo Montalbano prenderà parte per l'intera giornata con l'allestimento di uno stand dove sarà possibile assaporare in anteprima l'olio appena franto e acquistarlo nel punto vendita presso il frantoio che per l'occasione resterà aperto.

**Ufficio stampa Montalbano Agricola Alimentare Toscana spa**

Sara Borchi

contatto diretto 366.6711427

[saraborchi@oliomontalbano.it](mailto:saraborchi@oliomontalbano.it)

MONTALBANO AGRICOLA ALIMENTARE TOSCANA S.p.A

Sede Legale: Via Matteotti, 46 - 51035 Lamporecchio (Pt) Uffici e Stabilimento di Produzione: Via Beneventi, 2/c - 50059 Vinci (Fi)  
Tel. +39 0571 729131 (4 linee urbane r.a.) - Fax +39 0571 568143 e-mail: [info@oliomontalbano.it](mailto:info@oliomontalbano.it) [www.oliomontalbano.it](http://www.oliomontalbano.it)