

IL CASO Con la Camera di Commercio

Arrivano gli esperti dell'olio di qualità

di Antonio Luca Siliotto

PISA — Un gruppo di esperti per giudicare la qualità dell'olio prodotto nella nostra provincia, sarà presto attivo a Pisa e verrà ospitato nei locali dell'assaggio inaugurati ieri mattina, alla vigilia della rassegna «Pisa Vini e Pisa olio», nella sede della Camera di commercio in piazza Vittorio Emanuele, in attesa del riconoscimento ministeriale che darà il via libera al suo funzionamento. «L'enogastronomia — ha spiegato il presidente della Camera di Commercio Pierfrancesco Pacini — è il fiore all'occhiello dell'economia: olio e vino sono capaci di incrementare il turismo e sono la bandiera della ristorazione italiana nel mondo. Il *panel di degustazione dell'olio* (questo il nome del gruppo di assaggio, *ndr*) e la preparazione della sala, sono costati circa 120 milioni di vecchie lire, un investimento di cui la Camera di Commercio si è fatta carico per venire incontro alle esigenze dei consorzi e delle aziende. Il *panel test*, infatti, rappresenta un passo avanti verso la certificazione della qualità degli oli d'oliva nella nostra provincia, cosa molto importante, visto che dobbiamo puntare sulla qualità, se vogliamo essere vincenti sui mercati internazionali». «Il lavoro di allestimento dell'iniziativa — ha poi aggiunto — è stato lungo e alla fine ha portato a individuare in Luciano Scarselli e Gabriele Chiellini i *capo panel*, che guideranno il gruppo degli

assaggiatori». «Per il 2007 — ha infine concluso Pacini — la Camera, che collabora col *Sistema olfattivo artificiale* del Polo tecnologico di Navacchio, realizzerà altre iniziative nel campo della valorizzazione dell'olio, come un corso completo anche delle 20 sedute di assaggio propedeutico all'iscrizione nell'elenco nazionale e un corso rivolto ai ristoratori della nostra provincia. Oltre a Pacini, all'inaugurazione erano presenti anche il direttore della Camera di Commercio Cristiana Bruni, il sindaco di San Giuliano Paolo Panattoni, il presidente di Confagricoltura Pierantonio Zalum, Licia Gambini dell'Associazione frantoiani e il presidente dell'Igp (indicazione geografica protetta) e di Coildiretti Fabrizio Filippi. E questi sono i nomi degli assaggiatori che sono stati attentamente preparati dalla Camera di Commercio: Simonetta Bagnoli, Riccardo Bandecchi, Marco Bovo Chiletto, Giovanni Stefano Comparini, Serena Francini, Omero Lorenzini, Mariangela Macchia, Daniele Piacenti, Antonio Rossi, Elena Signorini, Lucia Tabucchi, Selenio Tonsini, Elisa Venturi, Vittorio Baicchi, Anna Maria Barberini, Massimo Bicci, Sebastiano Boccaccio, Simona Bovoli, Lucia Casarosa, Domenico D'Alessio, Licia Gambini, Natalia Guardia, Matteo Kovatz, Valter Lavorenti, Luciano Lepori, Francesco Manca, Manuela Martini, Silvia Mellini.