

La **Schiacciata** all'olio alla maniera fiorentina diventa **IGP**

La tradizione gastronomica fiorentina ha un prodotto alimentare di tradizione e di eccellenza: la **Schiacciata all'Olio**.

La **semplicità della ricetta**, tramandata da generazioni nelle botteghe ed in famiglia, la rende un **prodotto unico**, insostituibile con altri prodotti forniari, capace di configurarsi come un vero e proprio piatto da degustazione.

La **migliore schiacciata delle colline di Firenze**, prodotta con ingredienti sani e biologici, dal 1953 è un punto di riferimento per gli appassionati degustatori fiorentini ed internazionali che la apprezzano in ogni stagione per la sua straordinaria croccantezza, per il suo inconfondibile profumo e per le mille vesti che può indossare con i migliori condimenti, formaggi e salumi toscani.

Dopo secoli di produzione e consumo della Schiacciata oggi se ne vuol affermare il **successo indiscusso di eccellenza alimentare Made in Florence**. Il suo consumo ha sfamato intere generazioni di bambini, lavoratori, famiglie, turisti ed avventizi, fino ai giorni nostri quando la Schiacciata è diventata, oltre che prezioso e **prelibato alimento quotidiano**, culto e **passione gastronomica** tanto da meritare il riconoscimento di prodotto tipico di un territorio: la classificazione di **IGP, prodotto Geografico Protetto**.

Inizia il futuro dell'antica **Schiacciata all'Olio di Firenze e di Chiesanuova**.

Il ricavato della campagna consentirà di *finanziare il processo di ottenimento del marchio IGP*, a difesa della filiera produttiva della vera schiacciata alla maniera fiorentina.

- La “Denominazione di Origine Protetta” (DOP) è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito - solitamente per legge - a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), che fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) i quali, se combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata.

- Il termine “Indicazione Geografica Protetta” (IGP) è un marchio di tutela giuridica dell'indicazione geografica che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.