

La volontà di costituire questa associazione è scaturita dalla necessità di valorizzare un prodotto veramente locale; la varietà olivo quercetano è diffusa in pochissimi comuni della Versilia nord.

Non esiste un vero e proprio censimento ma da valutazioni fatte dai produttori risulta diffuso solo nei comuni di Seravezza, Pietrasanta, Massa e Montignoso.

Per questo è stata esclusa da ogni percorso di valorizzazione ufficiale, non essendo menzionata nella Dop Lucca e neppure nella IGP Toscana, pur essendo tra l'elenco dei prodotti tradizionali del Ministero delle Politiche Agricole e della Regione Toscana.

Ma l'olivo quercetano è importante per il territorio non solo da un punto di vista produttivo ma anche storico e culturale: da studi di storici locali risulta che piante di olivo secolari - se non millenarie - sono ancora sui percorsi delle antiche centuriazioni romane a testimoniare l'antico legame tra il nostro territorio e l'olivo.

Le qualità organolettiche dell'olio tratto dall'olivo quercetano sono di tutto rispetto: si caratterizza per il sentore dolce prevalente, con fruttato medio e fini sentori di erbe aromatiche e di macchia mediterranea legati ad una nota verde che ricorda le foglie di cipresso.

La nostra Associazione si prefigge lo scopo di far conoscere e valorizzare le caratteristiche peculiari di questa varietà e più in generale dell'olivicoltura di qualità nella nostra zona in modo da far crescere fra i produttori anche non professionali la sensibilità per la conservazione e la valorizzazione dell'olivo quercetano e più in generale dell'olio extra vergine di qualità.

Nella nostra zona moltissimi oliveti sono ancora costituiti con percentuali molto elevate di olivo quercetano che a volte superano l'80 %; anche per questo molti piccoli produttori stanno sostituendo lentamente questa varietà, che ha caratteristiche interessanti sia per una certa tolleranza alla mosca dell'olio che per una certa rusticità, ma ha drupe molto piccole (intorno a 1 gr.), con varietà come il frantoio ed il leccino molto più facili da raccogliere anche se meno rustiche e sensibili alla mosca dell'olivo. Questo fa sì che la varietà risulti in diminuzione compromettendone a lungo andare la sopravvivenza.