



OLIO MONOVARIETALE EXTRA VERGINE DI ROSCIOLA



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone e Roma, con particolare riferimento ai comuni dell'alta Ciociaria: Paliano, Piglio e Serrone, Acuto e Anagni e ai comuni di Roiate, Olevano Romano, Genazzano (in provincia di Roma)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio monovarietale extravergine di Rosciola si presenta leggermente velato, di colore giallo dorato con riflessi verdi. All'olfatto è di buona intensità e persistenza ed è caratterizzato da sentori di fruttato verde; il profumo principale è di mela ed erba. Al gusto, è armonico e fruttato, con note decise di amaro e piccante in chiusura, legato a un elevato contenuto in polifenoli. Il rapporto in acidi grassi insaturi/saturi e il contenuto in acido oleico determinano un olio con fluidità elevata. L'acidità espressa in acido oleico è al massimo dell'1% e all'assaggio non presenta assolutamente difetti ma sentore di fruttato. La forma del frutto è tondeggiante e di medie dimensioni; il colore dei frutti va dal verde chiaro al rosso violaceo lenticellato. È tra le prime varietà di oliva a giungere a maturazione. I frutti, che si possono raccogliere a partire dalla fine di ottobre, presentano epicarpo pruinoso con lenticelle numerose e grandi; il diametro massimo è posto centralmente, con apice e base arrotondate; cavità peduncolare: larga, profonda, circolare. La foglia è ellittico-lanceolata di media lunghezza e larghezza ridotta; curvatura

longitudinale della lamina: iponastica. La delicatezza del suo aroma, lo rende ideale per il pesce e pietanze dal gusto delicato.

METODO DI PRODUZIONE La pianta della varietà Rosciola possiede vigoria media e chioma assurgente; si adatta bene agli ambienti diversi dell'Italia centrale, quindi, nel Lazio, con particolare riferimento alla provincia di Frosinone, grazie al tipo di clima temperato, alla orografia del terreno (sub montano e collinare della media dorsale appenninica) trova le condizioni ottimali per svilupparsi. L'epoca di maturazione dei frutti della Rosciola è precoce. L'invaia-tura è scalare e procede irregolarmente dall'apice verso la base. Le drupe presentano una ridotta resistenza al distacco. Resiste bene al freddo, ma risulta sensibile alla rogna, al cicloconio e alla mosca dell'olivo. La raccolta viene effettuata prevalentemente a mano o a mezzo di pettini meccanici; le drupe hanno scarsa resistenza al distacco. Le olive raccolte, vengono poste in contenitori rigidi, traforati, della portata massima di 25 kg. La molitura avviene entro le 48 ore dalla raccolta. Le olive vengono sottoposte a defogliazione e/o lavaggio a temperatura ambiente, segue la frangitura, gramolatura dolce (per circa 40 minuti) ed a temperatura controllata, al fine di omogeneizzare la pasta stessa e garantire una migliore estrazione della parte oleosa e separazione dell'olio d'oliva dall'acqua di vegetazione. L'ultima fase di lavorazione si svolge mettendo l'olio in diversi contenitori di acciaio in base alla sua acidità. Produttività elevata e costante; resa in olio medio-alta.

CENNI STORICI Nel Lazio meridionale le prime testimonianze di un olio degno di nota risalgono al I sec. a. C. L'olio in esame è quello del territorio di *Casinum* (Cassino). Varrone (I sec. a. C.), in un passo riportato da Macrobio (IV sec. d. C.) parla di un'industria olearia fiorente proprio in quest'area. Citando, infatti, le specialità gastronomiche di varie località d'Italia, ricorda essere ottimo per i cibi l'olio dell'*ager Casinum*. Macrobio nelle "Saturnalia" riporta il passo di Varrone che elogia "... *ad victum optima fere ager campanus frumentum, falernum vinum, casinum oleum...*". Un ottimo olio è quello ottenuto dalla varietà Rosciola che si annovera, senza dubbio, fra le più antiche varietà presenti sul territorio laziale e soprattutto sul territorio della Ciociaria. Nella Statistica Murattiana del 1811, la Rosciola viene designata con il nome di "*Lergia, volgarmente resciola*" e descritta come "*frutto tondo più grosso dell'aurina, molto prodigo di olio*". Si narra, inoltre che l'olio di Rosciola fosse già apprezzato da Lucullo generale romano: Lucius Licinius Lucullus; Roma, 117 a.C - 56 a.C. **SINONIMI:** Caprigna, Caprigne, Caprino, Ogliarola, Procanica, Raggiola, Rasciola, Razzetta, Ricciuta, Risciola, Rossa, Rossaia, Rossastro, Rossellino, Rossolino, Rossolo, Rusciola, Tordino