



## OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI CARBONCELLA

### Territorio interessato alla produzione

Provincia di Roma e Rieti con particolare riferimento  
al comprensorio della Sabina Reatina e Romana

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La varietà Carboncella è diffusa soprattutto nell'areale della Sabina reatina e romana, sporadicamente nelle altre province. La pianta ha portamento assurgente e limitata vigoria, presenta chioma poco voluminosa a media densità, rami a frutto brevi e ramificati, foglie piccole di colore verde grigio nella pagina superiore e drupa di forma tondeggiante e di modeste dimensioni (1-1,5 g). Il periodo ottimale di raccolta viene eseguita all'invasatura del frutto. L'olio, di colore verde intenso, è amaro e pungente di un buon fruttato armonico ed un buon contenuto in polifenoli e clorofille.

**METODO DI PRODUZIONE** Le piante presentano un sesto d'impianto variabile da m 10x10 per i vecchi oliveti, agli attuali m 5x5 o m 7x7 per i nuovi impianti. La forma di allevamento è generalmente a vaso policonico o cespugliato. La potatura viene eseguita manualmente a febbraio-marzo di ciascuno anno o ad intervallo biennale,

la concimazione viene eseguita con concimi organici naturali, frequente è la pratica del sovescio con leguminose. La lotta ai parassiti viene effettuata nel rispetto dell'ambiente, evitando l'uso indiscriminato degli anticrittogamici. Al momento della raccolta vengono posti intorno alla pianta, per tutta la sua proiezione sul terreno, i teli di raccolta delle drupe. L'operazione di raccolta viene eseguita manualmente con mezzi agevolatori (pettini) evitando la battitura. Le drupe raccolte vengono poste in cassette di legno o plastica alte non più di 50 cm, per un peso non superiore a 20 kg, in modo da evitare il riscaldamento. Le drupe raccolte vengono condotte al frantoio per essere molite nell'arco delle 24 ore. All'arrivo al frantoio, le olive vengono lavate in acqua a temperatura ambiente, in modo da eliminare le impurità e gramolate in frantoi tradizionali. Dopo la molitura, l'olio viene decantato in silos di acciaio coibentato, grazie al quale si evitano sbalzi di temperatura e, successivamente, imbottigliato.

**CENNI STORICI** La coltivazione della cultivar Carboncella e l'olio che ne deriva, fanno ormai parte, da tempi remoti, della storia e della cultura soprattutto del territorio sabino (provincia di Rieti e Roma).



### CAPPUCCIO DI BACCALÀ

**Ingredienti per 10 persone:** 1 kg di filetto di baccalà; 1 costa di sedano; 2 carote; 1 cipolla; 250 ml di olio monovarietale extravergine di Carboncella; 350 g di patate; 150 g di crema di latte; 50 g di bottarga di tonno.

**Procedimento:** lavare bene il baccalà precedentemente messo a bagno (magari il giorno prima) e asportare le spine residue. Mettere in una pentola con abbondante acqua fredda, il sedano, le carote e cipolla e portare ad ebollizione. Al bollore unire il baccalà e far cuocere per 5'.

Togliere dall'acqua il baccalà e dopo averlo sgocciolato, passarlo al frullatore con l'olio fino ad ottenere una crema.

A parte lessare le patate e, dopo averle spellate, ripassarle in padella con la crema di latte. Frullare anche le patate fino ad ottenere una crema. In un bicchierino sistemare sul fondo il baccalà, quindi l'olio residuo e sopra la crema di patate. Guarnire grattugiando la di bottarga di tonno.

(Ricetta dello chef Adriano Baldassarre)