



OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI CIERA

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone: Monte San Giovanni Campano, Fontana Liri, Arpino, Castelliri, Veroli, Boville Ernica, Strangolagalli

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio monovarietale extravergine di Ciera si ottiene dagli ulivi della varietà locale, particolarmente vigorosi, che presentano un portamento assurgente, una chioma folta, rami lunghi e sottili, foglie ellittico-lanceolate di grandezza media e di colore verde scuro. Il frutto di medie dimensioni e forma ovoidale, matura nella prima decade di novembre. La resa media è del 22%. L'olio, di colore verde brillante, si caratterizza per un sapore fruttato di media intensità, un gusto armonico che ricorda il frutto fresco giustamente maturo e un retrogusto amaro di mandorlato.

METODO DI PRODUZIONE Le piante presentano un sesto d'impianto per lo più di tipo irregolare o riconducibile a 7x7 o 8x7 metri. La forma di allevamento è il vaso policonico; in molti oliveti della zona sono presenti forme di allevamento indefinite. L'oliveto è mantenuto inerbito naturalmente, vengono effettuate più trinciature nel periodo tra agosto-ottobre. Le potature sono eseguite manualmente, in due diversi periodi: febbraio-marzo e periodo estivo. La concimazione viene effettuata, nel periodo autunno-primavera: è previsto principalmente l'uso del letame. La raccolta delle drupe, a mano o con l'aiuto di mezzi agevolatori (pettini pneumatici), posizionando le reti sul suolo, viene eseguita all'invaitura del frutto e si protrae dai primi di novembre a fine dicembre. La molitura avviene

entro le 24 ore dalla raccolta. Le olive vengono sottoposte a defogliazione e/o lavaggio a temperatura ambiente.

CENNI STORICI L'olivo, tipica pianta delle aree mediterranee, trova nell'entroterra ciociaro, da tempo immemorabile, ad una altitudine media di 300 metri s.l.m., le condizioni climatiche idonee alla sua vegetazione. Non si conosce con precisione a quando risalga l'introduzione di questa pianta nell'areale di riferimento, ma le prime testimonianze storico-documentali risalgono agli inizi del XVI secolo. Si tratta delle Riformanze degli anni 1524-1532 di Monte San Giovanni Campano, comune, oggi, tra i maggiori produttori di olio; di Atti Notarili del 1543-1549; dei Catasti di Monte San Giovanni Campano e Colli del 1685 e del 1865. Tutti questi documenti sono conservati presso l'Archivio di Stato di Frosinone. Nelle Riformanze si stabilisce il prezzo di vendita dell'olio ed il mercato di riferimento e si prevede, inoltre, una pena pecuniaria per chi reca danno agli oliveti con l'introduzione di bestie bovine e bufaline. Negli Atti Notarili si trova riferimento alle attività legate all'olivicultura. Frequenti i riferimenti anche all'esistenza di frantoi, per lo più legati a monasteri. Sono numerosi, nel Catasto del 1865, i toponimi che fanno riferimento all'olio "Li oliveti delli Colli"; "L'olivella"; "Gli oliveti"; "L'olivastro"; "L'olivuccio". La varietà denominata Ciera è di gran lunga la più diffusa sui colli monticiani e nei comuni vicini. I sesti d'impianto degli ulivi secolari di tale varietà, attualmente visibili, sono stati incrementati agli inizi del XVII secolo, ai tempi della notificazione di Pio VII (1800- 1823) il quale stabilì un compenso di "un paolo", moneta corrente di quel periodo, per ogni olivo che veniva piantato e curato fino all'età di 18 mesi.



ZUPPA CON FAGIOLO CANNELLINI E PATATE

Ingredienti per una persona: 100 g di fagioli Cannellini di Atina DOP, 2 patate di media grandezza, qualche foglia di verza, brodo vegetale (sedano, carote, cipolla), Olio monovarietale extravergine di Ciera, 1 fetta di guanciale, sale, cipolla (1 velo).

Procedimento: cuocere i fagioli Cannellini con acqua e alloro in pentola per 30 minuti. Da parte far bollire nel brodo vegetale la patata e la verza insieme, per 15 minuti. Preparare un soffritto con il guanciale e poca cipolla. Unire i fagioli cannellini e il guanciale alle patate e lasciare cuocere per 15 minuti a fuoco basso. Preparare in una ciotola il pane raffermo, aggiungere la minestra e irrorare con abbondante Olio monovarietale di Ciera, far riposare per 5 minuti e servire. *(Ricetta dello chef Matteo Iacobelli)*