



OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI ITRANA

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Latina e parte della provincia di Roma e Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Itrana è una *cultivar* autoctona a duplice attitudine, utilizzata prevalentemente per la produzione di olive da mensa verdi, e più comunemente cangianti o nere, oltre che per l'estrazione dell'olio, con resa media del 18-21%. La pianta, a portamento assurgente ed elevata vigoria, ha chioma voluminosa ad elevata densità, rami a frutto brevi e ramificati, foglie ellittico lanceolate di colore verde intenso nella pagina superiore. La drupa di forma tondeggianti è di grandi dimensioni (4-5 g). Il periodo ottimale di raccolta è novembre-dicembre. L'olio presenta un buon fruttato armonico, gusto prevalentemente dolce, delicato e morbido con leggere note amare e un più percettibile piccante in chiusura; il colore è verde tendente al giallo. L'Itrana è adatta per impianti a bassa densità; le forme di allevamento preferite sono a vaso policonico, cespugliato.

METODO DI PRODUZIONE Le piante di Itrana vengono impiantate con un sesto medio di m 6x5. La forma di allevamento prevalente, utilizzata dagli olivicoltori, è quella a vaso policonico, una delle

forme tradizionali più diffuse. La potatura, eseguita manualmente, avviene a febbraio inizi di aprile. La concimazione è praticata esclusivamente con concimi organici naturali; frequente è la pratica del sovescio con favino o favino e farro. La lotta ai parassiti viene effettuata nel rispetto della lotta guidata, evitando l'uso indiscriminato degli anticrittogamici. Al momento della raccolta, novembre-dicembre, vengono posti sul terreno intorno alla pianta e per tutta la sua proiezione, i teli-raccolta 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 ed un peso non superiore a 20 kg, in modo da evitare il riscaldamento e portare al frantoio per essere molite nell'arco delle 24 ore. All'arrivo al frantoio, le olive subiscono il lavaggio in acqua a temperatura ambiente, in modo da eliminare le impurità, la gramolatura e la centrifuga, generalmente a freddo, a ciclo continuo. Dopo la molitura, l'olio viene decantato in silos di acciaio coibentato, grazie al quale si evitano sbalzi di temperatura.

CENNI STORICI La coltivazione della varietà Itrana e la produzione dell'olio che ne deriva fanno parte, da tempi remoti, della storia e della cultura del territorio di produzione. Apprezzata anche come oliva da mensa grazie alle caratteristiche organolettiche, l'oliva Itrana ha rappresentato fin dal passato un alimento originale: basti pensare alla sua trasformazione in oliva in salamoia al naturale comunemente conosciuta come Oliva di Gaeta DOP, che nasce dal legame inscindibile fra materia prima, ambiente e sistema di trasformazione, quello tradizionale "*alla itrana*".



SPAGHETTI ALL'ITRANA

Ingredienti: olio extravergine monovarietale di Itrana, aglio, alici o acciughe, peperone dolce e polpa di pomodoro.

Procedimento: bollire gli spaghetti in abbondante acqua e nel frattempo preparare una salsa di pomodoro con olio monovarietale di Itrana, aglio, pezzetti di alici o acciughe e striscioline di peperoni. Terminata la cottura degli spaghetti: versarli nella padella con la salsa e passarli fuoco lento per una decina di minuti. Aggiunti un cucchiaino di capperi, le olive itrane snocciolate ed il prezzemolo