



## OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI MARINA



LEGAME CON  
LA BIODIVERSITÀ

### Territorio interessato alla produzione

Provincia di Frosinone: San Donato Valcomino, Atina

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** L'olio extravergine monovarieta-  
le di Marina, di colore verde, si caratterizza per un fruttato medio  
intenso e un gusto armonico con sensazioni appena percepibili di  
foglia e amaro, con una netta denotazione di piccante. I risultati del  
Panel Test indicano: Fruttato di oliva: 3; Amaro: 2; Piccante:3; Erba:  
1. La drupa, varietà locale Marina, di forma ovoidale con umbone  
evidente e dimensioni medie (g 2-2,5), si caratterizza per un'inoli-  
zione tardiva con una resa medio/elevata, un rapporto polpa-noc-  
ciolo medio/elevato ed una invecchiatura media tardiva, a scalare. Il  
colore dei frutti va dal verde chiaro al rosso vinoso. La pianta, con  
un portamento assurgente di limitata vigoria, presenta una chioma  
poco voluminosa, rami a frutto brevi e ramificati, foglie piccole e di  
colore verde chiaro nella pagina superiore. La varietà Marina è una  
risorsa autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata dalla L.R. 1  
marzo 2000 n. 15.

**METODO DI PRODUZIONE** Le piante da cui si estrae l'olio mono-  
varietale di Marina presentano un sesto d'impianto per lo più di tipo

irregolare o riconducibile al 6x7 metri. La forma di allevamento pre-  
valente è il vaso policonico impalcato a tre branche. In molti oliveti  
della zona sono presenti forme di allevamento indefinite. L'oliveto  
è mantenuto inerbito naturalmente; ogni 5-6 anni viene praticato il  
sovescio con favino. Vengono effettuate più trinciature all'anno nel  
periodo primavera-autunno, una viene effettuata poco prima della  
raccolta. La potatura viene eseguita manualmente da febbraio ad  
aprile di ciascun anno o ogni due anni. La concimazione viene ef-  
fettuata con soli prodotti organici nel periodo autunno-primavera.  
La raccolta delle drupe si protrae dalla prima decade di novembre  
a fine dicembre e viene effettuata a mano o con l'aiuto di mezzi  
agevolatori (pettini), posizionando le reti sul suolo. 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 oli-  
ve vengono sottoposte a defogliazione e/o lavaggio a temperatura  
ambiente. L'estrazione dell'Olio monovarietale extravergine di oliva  
Marina, avviene soltanto con processi meccanici e fisici. L'olio mo-  
novarietale extra vergine di oliva viene immagazzinato in recipienti  
di acciaio inox.

**CENNI STORICI** La coltivazione dell'olivo è da sempre legata alla  
gente della Valle di Comino. Introdotta dai Sanniti nei primi secoli  
avanti Cristo, si diffonde nel Medioevo, quando i monaci benedet-  
tini impiantarono numerosi oliveti intorno alla Torre di San Donato.  
Nel 1500 l'olio fu commercializzato da nobili mercanti fiorentini  
residenti a San Donato Valcomino. Antiche cronache del Seicento  
narrano, invece, che l'olio era caro a Tommaso da San Donato, un  
frate in "odore di santità", che ricompensava poveri, umili e malati  
facendo uscire olio e vino da botti e fiaschi vuoti. Oggi come allora,  
le qualità del prodotto sono rimaste le stesse, immutate, grazie ad  
olive che non necessitano di trattamenti chimici per la mosca per-  
ché coltivate oltre i 700 metri s.l.m. e, una volta raccolte, spremute  
e pressate completamente a freddo. Prodotto genuino e di facile  
digeribilità, la varietà "Marina" è tipica della zona nord della Valle di  
Comino, nel versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio  
e Molise. È acclimatata da secoli nella zona e sembrerebbe, secon-  
do una tradizione popolare, tramandata oralmente, introdotta nella  
metà del XVIII secolo da un farmacista, ricercatore e studioso di  
San Donato, della famiglia Marini che la portò qui dalle alture tra  
Francia e Spagna. Oggi, in Spagna, tale coltura è stata abbandonata  
in quanto l'olio prodotto emanava un forte odore di acido fenico,  
mentre, coltivato in questi terreni ha un profilo aromatico molto  
apprezzato.