



# OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI SALVIANA



LEGAME CON  
LA BIODIVERSITÀ

**Territorio interessato alla produzione**  
Provincia di Roma e Rieti con particolare riferimento  
al comprensorio della Sabina romana e reatina

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** L'olio monovarietale extravergine di Salviana è ottenuto dalle varietà Salviana, presente soprattutto nel comprensorio della Sabina romana e reatina. La pianta, a portamento espanso e media vigoria, ha chioma voluminosa a media densità, rami a frutto brevi e ramificati, dimensione delle foglie piccole di forma ellitticolanceolate, di colore verde scuro nella pagina superiore e drupa di forma ovoidale, di medie dimensioni (2-2,5 g). Il periodo ottimale di raccolta è intorno alla metà di novembre. La pianta è caratterizzata da una produzione notevolmente alternata. L'olio fruttato armonico, prevalentemente dolce, con punta di amaro e piccante, presenta colore giallo intenso. La varietà Salviana è una risorsa autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata dalla L. R. del 1 marzo 2000, n. 15.

**METODO DI PRODUZIONE** Le piante di Salviana presentano forma di allevamento generalmente a vaso policonico cespugliato. La potatura viene eseguita manualmente a febbraio-marzo di ciascuno anno. La concimazione avviene esclusivamente con la pratica del sovescio di leguminose e la lotta ai parassiti viene effettuata nel rispetto della lotta guidata, 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, di 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 dalla raccolta. All'arrivo al frantoio le olive vengono lavate in acqua a temperatura ambiente, in modo da eliminare le impurità. Le olive vengono 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, viene imbottigliato.

**CENNI STORICI** La coltivazione della varietà Salviana e l'olio che ne deriva fanno ormai parte, da tempi remoti, della storia e della cultura del territorio della Sabina romana e reatina. Sono presenti olivi risalenti ai tempi dei Romani; molte piante di Salviana sono datate al 1890.



## SCALOPPINA DI POLLO ALL'ARANCIA

**Ingredienti:** 700 g di petto di pollo, 1 arancia, olio extravergine monovarietale di Salviana, 1 bicchiere di rum, farina, sale, pepe q.b.

**Procedimento:** tagliare il petto di pollo a fettine e appiattire con un batticarne; passare le fettine nella farina. Togliere la scorza all'arancia e spremere l'arancia. In una padella mettere l'olio monovarietale di Salviana, aggiungere un pezzo di scorza di arancia e mettere le fettine di pollo infarinate nella padella. Lasciare rosolare su entrambi i lati. Bagnare con il succo di arancia e con il rum, salare, pepare e lasciare cuocere per alcuni minuti. Servire subito