



OLIO MONOVARIETALE EXTRAVERGINE DI SIROLE



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Roma: Fiano Romano, Civitella San Paolo, Sant'Oreste, Ponzano Romano, Filacciano, Nazzano, Rignano, Torrita Tiberina

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Sirole è una varietà autoctona del territorio di Sant'Oreste. Gli unici appezzamenti su tutto il territorio nazionale sono presenti, infatti, solo alle falde del Monte Soratte. È una varietà nota per l'elevata produttività, per la qualità dell'olio che ne deriva e per la particolare adattabilità alle tecniche della moderna olivicoltura. La pianta si distingue per avere un portamento espanso e media vigoria, la chioma voluminosa a media densità, rami a frutti brevi e ramificati, foglie piccole, di colore verde scuro nella pagina superiore e drupa di forma ovoidale di medie dimensioni (2-2,5 g). Il frutto presenta un'epoca di invaiatura precoce e una di maturazione media. Il periodo ottimale di raccolta ricade intorno alla fine di novembre. La Sirole, allevata a vaso, siepone e a monocono, è resistente al freddo, alla siccità, ma anche ai parassiti quali: la mosca, la rogna e l'occhio di pavone. L'olio monovarietale che ne deriva presenta fruttato leggero, dal sapore aromatico, colore dal giallo al verde chiaro, gusto equilibrato con sensazioni di dolce e leggermente piccante, per gli oli freschissimi. La varietà Sirole è una risorsa autoctona a rischio di erosione genetica, tutelata dalla L. R. del 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario").

METODO DI PRODUZIONE Gli oliveti più antichi sono impiantati a sesti piuttosto distanziati 8x8 e 10x10, sia per ragioni di diradamento, dovuto al tempo, sia per consociarli a coltivazioni erbacee o al pascolo. In questi tipi di oliveti l'impalcatura è stata innalzata. Il sesto d'impianto prevalente è però, il 6x6, e da qualche tempo anche il 6 x 4. Il vaso policonico è una delle forme tradizionali più diffuse. La lavorazione autunnale viene praticata ad una profondità massima di 25 cm, in modo da aumentare la capacità di immagazzinamento idrico del terreno; in primavera ed estate vengono eseguite le sarchiature. La potatura viene eseguita durante l'inverno o all'inizio della primavera. Quella effettuata durante il periodo primaverile-estivo interessa interventi limitati alle piante in allevamento (cimatura e controllo dei germogli) o asportazione dei polloni. Quella invernale, invece, viene eseguita esclusivamente su piante in riposo vegetativo. Il periodo utile è quello che va dalla raccolta del prodotto fino al germogliamento primaverile. La raccolta delle drupe avviene da ottobre a dicembre manualmente o con mezzi agevolatori e meccanici. Le olive raccolte, vengono poste in contenitori rigidi, traforati e, una volta giunte al frantoio, sono sottoposte a pulitura e/o lavaggio a temperatura ambiente. L'estrazione dell'olio monovarietale extravergine Sirole avviene soltanto con processi meccanici e fisici. L'olio ottenuto viene immagazzinato in locali bui, climatizzati a 16-17°C ed in recipienti idonei.

CENNI STORICI La presenza della varietà Sirole risale a tempi remoti. Nel 1568 il famoso architetto Jacopo Barozzi, detto il Vignola, in una lettera chiedeva di essere pagato per i suoi lavori e consulenza, con l'olio buono *"come se usa farsi in S. Resto"*. Nel 1888 il marchese Canali ha partecipato, con l'olio dei suoi oliveti, all'Esposizione Vaticana in occasione del 50° sacerdotale di Leone XIII, ricevendo un premio per la qualità.



MACCHERONI A IFFA

Ingredienti per 4 persone: 320 g di spaghetti, 40 g di guanciale o di pancetta, 60 g di tonno sott'olio, 150 g di funghi porcini freschi, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di olio monovarietale extravergine di Sirole, sale e pepe.

Procedimento: mondare i funghi e affettarli. Scaldare l'olio monovarietale extravergine di Sirole in un tegame ed aggiungere il guanciale, lo spicchio d'aglio schiacciato, quindi i funghi; salare e pepare. Fare cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti e poi aggiungere il tonno. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolateli al dente; condire con la gustosa salsa ottenuta.