



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA DOP



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ
(VARIETÀ ROSCIOLA)



ZONA DI PRODUZIONE Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine Sabina DOP devono essere prodotte nel territorio della Sabina ad est del fiume Tevere, particolarmente idoneo alla produzione di olio. Tale zona comprende in provincia di Rieti tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cantalupo in Sabina, Casaprota, Casperia, Castelnuovo di Farfa, Collecchio, Configni, Cottanello, Fara Sabina, Forano, Frasso Sabino, Magliano Sabina, Mompeo, Montasola, Montebuono, Monteleone Sabino, Montenero Sabino, Montopoli in Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Poggio Moiano, Poggio Nativo, Poggio S. Lorenzo, Roccantica, Salisano, Scandriglia, Selci, Stimigliano Tarano



LAZIO PATRIMONIO AGROALIMENTARE - TRA BIODIVERSITÀ E TRADIZIONE

Toffia, Torricella, Torri in Sabina, Vacone; in provincia di Roma tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Guidonia Montecelio, Fontenuova, Marcellina, Mentana, Monteflavio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina, Sant'Angelo Romano, San Polo dei Cavalieri (parte), Roma (parte). Il comprensorio della Sabina si estende dalla riva del Tevere ai Monti Sabini che costituiscono parte integrante della catena degli Appennini. È un antico territorio diviso fra la provincia di Rieti (Sabina Reatina) e quella romana (Sabina Romana). Il paesaggio, abitato e coltivato da millenni, come dimostrano i numerosi resti archeologici, è caratterizzato dalla presenza di vigneti, ripide montagne, estesi boschi di querce, piccoli borghi medioevali, castelli e monasteri e, soprattutto, dalla presenza di colline ricoperte di oliveti secolari. La coltivazione dell'olivo interessa per lo più terreni poco profondi, di pendenza elevata, sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi, derivanti dal disfacimento di dolomia, quindi ricchi di calcio. Questo, in correlazione con l'abbondanza di acqua, il clima mite, l'esposizione a sud delle colline riparate dal vento di tramontana dalle montagne, rappresenta nel territorio di produzione dell'olio extravergine di oliva Sabina DOP, il presupposto per un'olivicultura di qualità e univocità.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta "Sabina" deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olive presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola per almeno il 75%. Possono, altresì, concorrere le olive di altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 25%. All'atto dell'immissione al consumo l'olio, presenta un colore giallo-verde con sfumature oro; odore di fruttato; sapore fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro e piccante per gli oli freschissimi. Panel test: mediana del fruttato > 0 e mediana del difetto = 0. L'acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio; il numero di perossidi $\leq 14 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$ e acido oleico minimo 68%.

METODO DI PRODUZIONE Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche. Sono, pertanto, da ritenere idonei unicamente gli oliveti i cui terreni, di origine calcarea, sono sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi. I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. È consentita l'irrigazione. È esclusa ogni pratica di



forzatura. La produzione massima di olive/ha non può superare i kg 6.300 negli oliveti specializzati. Per la coltura consociata o promiscua la produzione massima di olive/ha va in rapporto alla effettiva superficie olivetata. La raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio viene effettuata nel periodo compreso tra il 01 ottobre - 31 gennaio di ogni campagna olivicola. Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'area territoriale interessata. La resa massima di olive in olio non può superare il 25% in peso. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato.

CENNI STORICI La coltivazione dell'olivo e la produzione di olio in Sabina risale a oltre 2000 anni fa. Nei dintorni di Fara in Sabina, in località Canneto, poco lontano dalla splendida Abbazia di Farfa, cresce l'olivo più antico d'Europa, un tempo proprietà dell'Abbazia stessa e acquistato nel 1870 dalla famiglia Bertini. Si tratta di un albero maestoso, bimillenario, come rilevato dall'esame con isotopo C¹⁴, che sorprende sia per l'aspetto ancora imponente della sua chioma rigogliosa (ogni anno è capace di produrre anche 8 quintali di olive) che per lo stato di salute del suo imponente tronco (circa 8 metri di diametro). I semi di olivo, rinvenuti nell'antica città Sabina di Curas confermano l'origine preromana degli olivi della zona. Autori come Catone, Orazio e Columella descrivono la Sabina come terra ricca di oliveti e parlano delle tecniche di coltivazione della pianta. Anche Strabone, nel I secolo a.C., ne esalta la ricchezza di oliveti, vigneti e boschi di querce. Nel "Regesto Farnese", conservato presso l'Abbazia di Farfa, si descrive, inoltre, la storia della coltura, gli inizi dell'espansione razionale dell'olivo e si delineano i momenti di espansione e declino della coltura, legati ai cambiamenti delle condizioni socio-economiche dell'area, collegati all'alternanza di in-

vasioni e pace. Degne di nota sono le qualità terapeutiche dell'Olio extravergine d'oliva Sabina DOP: si dice, infatti, che Galeno, medico d'origine greca, vissuto alla corte di Marco Aurelio, lo considerasse il migliore del mondo allora conosciuto, consigliandolo come base per molte ricette mediche. Tutto il territorio è disseminato di frantoi e oliveti e, a Castelnuovo di Farfa, il cinquecentesco Palazzo Perelli, accoglie il Museo dell'Olio della Sabina che ospita un antico frantoio, ancora funzionante, risalente al 1780, alcune presse e altri attrezzi per la spremitura delle olive e interessanti reperti. Qui, oltre a seguire l'evoluzione delle tecniche agricole (a cominciare dai giganteschi torchi in ferro e legno, giare di terracotta e una cospicua raccolta fotografica) e "percepire" la cultura sabina attraverso le immagini di vita popolare unite a canti e suoni della cultura sabina, è possibile leggere i segni che la tradizione dell'olio ha lasciato in alcuni grandi artisti contemporanei. La rilevanza socio-culturale ed economica dell'olio extravergine di oliva Sabina DOP è attestata anche dalla istituzione della "Strada dell'olio e dei prodotti tipici della Sabina" che idealmente unisce località ricche di storia come borghi medievali, abbazie, siti archeologici, musei e chiese.



SPIRALI ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone: 6 uova, 60 g di prosciutto cotto, 1 cucchiaino di basilico tritato, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, erba cipollina, 30 g di burro, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva Sabina DOP, 150 g di formaggio cremoso, 50 g di grana grattugiato, sale, pepe.

Procedimento: sbattere le uova con l'aggiunta del sale, delle erbe aromatiche e del prosciutto precedentemente frullato, amalgamare bene il tutto. Scaldare mezzo cucchiaino d'olio in padellino di 18 cm di diametro, versarvi dentro un quarto del composto e cuocere una frittatina sottile su entrambi i lati. Preparare analogamente anche le altre quattro. Lavorare con un cucchiaino di legno il formaggio cremoso con l'aggiunta del burro ammorbidito e del grana e una manciata di pepe. Sistemare le quattro frittatine su altrettanti fogli di alluminio, spalmare la crema di formaggio e arrotolarle in modo da formare quattro cilindretti che dovranno riposare in frigorifero per almeno 20 minuti. Tagliare le frittate fredde in rondelle abbastanza sottili e servire.

(<http://blog.giallozafferano.it/inguacchiando/spirali-alle-erbe/>)

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA

Via Servilia snc, Passo Corese - Fara in Sabina 02032 (RI)

Tel.+39 0765 470182

segreteria@sabinadop.it • www.sabinadop.it