



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE PONTINE DOP



**ZONA DI PRODUZIONE** Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extra vergine di origine protetta Colline Pontine debbono essere prodotte nei seguenti comuni del territorio della provincia di Latina: Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

Le peculiarità e proprietà tipiche dell'olio extravergine di oliva Colline



Pontine DOP derivano dal territorio e, soprattutto dalla cultivar "Itrana", che non ha altrove una così intensa diffusione. Nella zona di produzione i terreni sono generalmente costituiti da banchi di calcari, per lo più compatti, appartenenti geologicamente al cretaceo superiore. Tali terreni, che hanno spesso debole strato coltivabile, sono molto permeabili ed aridi per un lungo periodo dell'anno. Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato dalle temperature miti invernali, di rado sotto lo zero termico. L'olivicoltura domina nella zona collinare della provincia Pontina, in una fascia quasi continua che dal territorio di Rocca Massima e Cori, si estende in direzione sud - est fino ai Comuni di Minturno e Castelforte, al confine della provincia napoletana. Il terreno, la giacitura prevalente, il clima e la composizione varietale contribuiscono a definire la caratteristica principale dell'olio di oliva extra vergine Colline Pontine: equilibrio ed armonia.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La denominazione di origine protetta Colline Pontine deve essere ottenuta negli oliveti che hanno le seguenti varietà di olive: Itrana dal 50 % al 100%, Frantoio e Leccino, sino al 50 %. Possono altresì essere presenti altre varietà di olive per un massimo del 10 % purché non modifichino le caratteristiche del prodotto. L'olio extravergine di oliva Colline Pontine, all'atto della immissione al consumo, presenta acidità totale espressa in acido oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 g di olio; numero di perossidi uguale o inferiore a 12; valore dei polifenoli superiore a 100 mg/kg; acido oleico uguale o superiore a 72%. Dal punto di vista organolettico l'olio Colline Pontine si caratterizza per il colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati; presenza di un aroma fruttato da medio ad intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde). Da lieve a medio l'amaro ed il piccante, con una mediana: difetti 0, fruttato di oliva 4 - 7, amaro 3 - 5, piccante 3 - 5, pomodoro 3 - 6.

**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 sue specifiche caratteristiche. Gli oliveti sono specializzati, salvo quelli tra rocce affioranti e dove il terreno è consociato al pascolo di animali domestici anche di bassa corte. Per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. È consentita la pratica dell'inerbimento e il diserbo chimico. La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive. La produzione non può superare i kg 100 per pianta di olivo. La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente e

meccanicamente a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente e quella sulle reti permanenti. La raccolta viene effettuata a partire dall'inizio dell'invaiaatura e si conclude entro il 31 gennaio. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti. Per il trasporto delle olive devono essere utilizzati contenitori traforati e lavabili. È consentita l'utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso alimentare, purché la lavorazione delle olive in essi contenute sia eseguita nello stesso giorno. In ogni caso le olive raccolte debbono essere molite entro 48 ore dalla raccolta. Le olive debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima 33° C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. È vietato il metodo di trasformazione noto col nome di "ripasso". È vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biochimica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. La resa in olio non può essere superiore al 27 % in peso di olive.

**CENNI STORICI** Nella provincia Pontina, e soprattutto negli oliveti della fascia pedemontana dove si trova la zona di produzione della denominazione di origine protetta, l'olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale tanto è vero che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e, di conseguenza, la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo pure sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla produzione olivicola. Gli oliveti sono caratterizzati da secoli dalla forte presenza della varietà "Itrana", diffusa nel Lazio, ma che si concentra nella provincia di Latina dove raggiunge nei comuni di Sonnino e di Itri un'incidenza del 90% rispetto al patrimonio di piante esistenti. Tra la varietà Itrana ed il territorio di coltivazione esiste un legame particolare ed originale, il sinonimo Gaetana per la varietà Itrana fa riferimento all'oliva destinata al consumo e indica l'origine più antica della coltivazione di questa varietà, poi diffusasi dal territorio di Gaeta, Itri e Formia (ex Regno di Napoli) allo Stato Pontificio, e quindi a tutta la zona collinare e montuosa della provincia Pontina. Leggenda vuole che siano stati i profughi da Sparta ad introdurre nel territorio interessato la pianta selezionata e con essa le tecniche per la sua coltivazione. In seguito, infatti, i Latini discesi dall'Italia

centrale, occuparono il territorio con Umbri, Osci, Sabelli e Volsci, ma furono gli unici a stabilirsi sul territorio permanentemente, dedicandosi alla coltura dell'oliva. Sconfitti dai Romani, con altri popoli della "Lega Latina" abbandonarono la pianura, un tempo fertile e sede di circa 23 città, ove prese il sopravvento la palude che si estese a seguito di un evento naturale ricordato da Plinio. Conseguentemente si rifugiarono nella zona montuosa di media altitudine e vi diffusero l'olivo. I Romani in seguito ritennero tanto importante l'olivicoltura da disciplinarla con editti imperiali. La fine dell'Impero Romano d'Occidente determinò la crisi dello Stato centrale e con esso dell'organizzazione per la tutela della produzione e del commercio dell'olio. Da rilevare che i Visigoti penalizzavano con una multa di 5 soldi chi danneggiava o abbatteva una pianta di olivo. Nel Medioevo, con il feudalesimo, soltanto i monaci benedettini e cistercensi curarono nel territorio la diffusione delle tecniche di produzione e trasformazione. Localmente, gli statuti di Bassiano, Cori, Sessa e Minturno prevedevano pene per chi danneggiava gli olivi. Lo Stato della Chiesa, oltre a dedicarsi notevolmente alla questione delle paludi, concedeva, mediante un editto, tuttora conservato nell'archivio storico di Latina, un premio di 10 scudi ogni 100 piante di olivi messe a dimora, così nel 1786 furono piantati circa 49 ettari di olivi. Anche il catasto del XVIII secolo conferma l'importante diffusione dell'olivicoltura.



#### BROCCOLI ALICI E OLIVE

**Ingredienti:** 4 filetti di alici sott'olio, 500 g di broccoli, 8 olive nere (o varietà Itrana), 2 scalogni, aglio, olio extravergine di oliva Colline Pontine DOP, sale e pepe.

**Procedimento:** lavare i broccoli e staccare le cimette dal dorso; cuocerle a vapore per 25 min. (o lessare per 8 min. in acqua abbondante) e nel frattempo scolare i filetti di alici, tamponarli con carta cucina e spezzettarli grossolanamente. Snocciolare e spezzettare le olive, affettare gli scalogni e spellare l'aglio. In una padella versare l'olio extravergine di oliva Colline Pontine DOP e far soffriggere aglio e scalogno e a doratura avvenuta aggiungere le alici e le olive. Aggiungere i broccoletti e far cuocere per qualche minuto unendo una manciata di pepe e sale.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA COLLINE PONTINE DOP

Via Romita, 3 - 04023 Formia

Tel. 0771 321020 • Fax 0771 724268

info@oliocollinepontinedop.it • www.oliocollinepontinedop.it