



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CANINO DOP



poggiano su tufi di varia natura e consistenza e sono caratterizzati da scioltezza, limitata profondità, bassi contenuti di sostanza organica ma elevata dotazione potassica.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** La denominazione di origine protetta Canino deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olivo: Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%. L'olio Canino DOP all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore verde smeraldo con riflessi dorati; odore di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione; sapore deciso con retrogusto amaro e piccante; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio; numero di perossidi  $\leq 10$  Meq  $O_2$ /kg. Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati devono essere conformi alla normativa sull'olio extravergine di oliva.

**ZONA DI PRODUZIONE** Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine protetta "Canino" devono essere prodotte nel territorio della provincia di Viterbo, che comprende tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Canino, Arlena, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessenano, Tuscania (parte), Montalto di Castro (parte). Risultano idonei unicamente gli oliveti coltivati in terreni di origine vulcanica, con presenza, lungo le valli del fiume Fiora, di terreni calcareo-silicei derivanti da rocce quaternarie e terreni alluvionali purché situati entro un limite altimetrico di 450 metri sul livello del mare. I terreni di origine vulcanica della collina Volsina e Cimina,



**METODO DI PRODUZIONE** Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche. Oltre alle forme tradizionali di allevamento, che presentano oliveti promiscui con una densità di impianto fino a 60 piante per ettaro, sono consentite altre forme di allevamento per oliveti specializzati con una densità di impianto fino a 700 piante per ettaro. La difesa fitosanitaria degli oliveti deve essere effettuata secondo le modalità di lotta guidata. La produzione massima di olive/ha è di 12 tonnellate negli oliveti specializzati,





mentre negli oliveti promiscui la produzione massima di olive per pianta non può superare le 0,15 tonnellate. La raccolta delle olive viene effettuata nel periodo compreso tra l'1 ottobre e il 31 dicembre di ogni campagna olivicola. Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento devono essere effettuate nell'ambito dell'areale di produzione. La resa massima di olive in olio non può superare il 18%. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che preservino il più fedelmente possibili le caratteristiche peculiari originarie del frutto. Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato. Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 36 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

**CENNI STORICI** Furono i Greci ad introdurre in maniera definitiva l'olio di oliva nel territorio laziale, anche se è noto che gli Etruschi coltivavano questa pianta e ne commerciavano il prodotto già dal IV secolo a.C. È soprattutto nel territorio a nord della regione, nella Tuscia, presso Canino, appunto, che gli Etruschi diffusero la coltivazione dell'olivo e l'uso dell'olio, considerato già in quel tempo alimento pregiato. Questo è testimoniato dal ritrovamento di noccioli di olivo in due tombe della prima metà del VII secolo a.C., che facevano parte delle offerte votive per i defunti. Altra testimonianza storica, della millenaria tradizione locale della coltura della preziosa pianta, è offerta dalla presenza, all'interno del territorio di produzione, di olivi secolari. Solo a metà del secolo scorso, però, l'olivicultura locale conosce un notevole sviluppo, assumendo un ruolo di rilievo per l'economia agricola della zona, tanto da promuovere la diffusione del prodotto oltre i confini della zona di produzione. In particolare, furono la riforma fondiaria, con cui i terreni appartenenti al principe di Torlonia vennero espropriati e ripartiti fra i contadini e la costituzione dell'oleificio sociale cooperativo di Canino che contribuirono in maniera decisiva ad accrescere la produzione e diffondere la notorietà di questo prezioso prodotto. Nel centro storico di Canino, la prima settimana di dicembre, si celebra la "Sagra dell'olio" durante la quale si può degustare l'olio nuovo su appetitose bruschette e altri piatti della tradizione gastronomica viterbese.



#### ZUPPA CON LENTICCHIE

**Ingredienti:** 400 g di lenticchie di Onano, 300 g di pomodori pelati, sedano, aglio, pane casereccio raffermo, sale, pepe, olio extravergine d'oliva Canino DOP.

**Procedimento:** fare un soffritto in olio di oliva Canino DOP con due spicchi di aglio e i pomodori passati, lasciare insaporire per qualche minuto, quindi aggiungere alcune foglie di sedano tagliate a pezzi, le lenticchie di Onano, sale, pepe e acqua calda o brodo di dado. Durante la cottura aggiungere, se necessario, sale e acqua quanto basta a conservare una quantità di liquido appena sufficiente ad inzuppare le fette di pane, che saranno state disposte nella zuppiera. Versare la zuppa sul pane e lasciare riposare prima di servire.