OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TUSCIA DOP

ZONA DI PRODUZIONE La zona di coltivazione delle olive e di produzione dell'olio extravergine di oliva Tuscia DOP comprende i seguenti comuni della Provincia di Viterbo: Acquapendente, Bagnoregio, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bolsena, Bomarzo, Calcata, Canapina, Capodimonte, Capránica, Caprarola, Carbognano, Castel S.Elia, Castiglione in Teverina, Celleno, Civita Castellana, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Grotte di Castro, Latera, Lubriano, Marta, Montalto di Castro (parte), Montefiascone, Monteromano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, S. Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tarquinia, Tuscania (parte), Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa S. Giovanni in Tuscia, Viterbo, Vitorchiano. La denominazione Tuscia era un tempo attribuita al territorio corrispondente all'Etruria meridionale, dominata dagli Etruschi. Col tempo è passata a indicare tre macroaree: la Tuscia romana coincidente con il Lazio settentrionale, l'antica provincia pontificia del Patrimonio di San Pietro, corrisponde oggi alla provincia di Viterbo e alla provincia di Roma nord, fino al Lago di Bracciano; la Tuscia ducale che include i territori del Lazio un tempo soggetti al Ducato di Spoleto e la Tuscia longobarda comprendente i territori sottoposti ai Longobardi e costituenti una volta il Ducato di Tuscia, corrispondente in parte all'attuale Toscana. Oggi è solo la provincia di Viterbo ad essere identificata con il nome di Tuscia. Dal punto di vista geomorfologico, la zona presenta altimetrie diverse, grazie alla presenza di rilievi collinari e laghi. I sistemi montuosi dei Volsini, Cimini e Sabatini che abbracciano i grandi laghi vulcanici di Bolsena, Vico e Bracciano e i bacini minori di Mezzano, Monterosi e Martignano contribuiscono a creare un microclima favorevole. L'origine vulcanica dei terreni, inoltre, genera una predominanza di rocce piroclastiche che rendono il suolo particolarmente fertile. Tutti questi fattori fanno, pertanto, del comprensorio della Tuscia l'ambiente elettivo per la coltura dell'olivo tanto che nella zona, l'olivo rappresenta una delle colture più diffuse, con impianti specializzati aventi 150-300 piante ad ettaro, intensivi con oltre 300 piante ad ettaro e promiscui con fino a 100 piante ad ettaro.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'olio extravergine di oliva Tuscia DOP è prodotto da olive delle varietà Frantoio, Caninese e Leccino, presenti per almeno il 90%, nei singoli oliveti, da sole o congiuntamente. Altre varietà di piante sono ammesse soltanto in una percentuale massima del 10%. L'olio presenta colore verde smeraldo con riflessi dorati, odore fruttato che ricorda il frutto sano fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione. Il sapore di fruttato medio, con un equilibrato retrogusto di amaro e piccante. L'acidità massima totale, espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 g di olio ed il numero di perossidi è ≤ 12 Meq 0_2/kg di olio. Altri parametri chimico-fisici non espressamente citati nel disciplinare di produzione devono essere conformi all'attuale normativa U.E.

METODO DI PRODUZIONE Nell'areale di produzione dell'olio extravergine di oliva Tuscia DOP le forme di allevamento impiegate negli oliveti specializzati ed intensivi sono il vaso cespugliato, la forma Y, il monocono, il cono rovescio e qualunque altra forma adattabile all'olivo. Per gli oliveti promiscui, le forme di allevamento più diffuse sono il vaso policonico ed il vaso libero. Le pratiche di potatura sono eseguite generalmente con cadenza annuale, mentre ad intervalli più lunghi si esegue la potatura di rinnovo. La concimazione dei terreni è di tipo

minerale ed organica; sono raccomandati apporti annui di fertilizzanti che non· superino le asportazioni al netto delle perdite e garantiscano il mantenimento della fertilità del terreno e la stabilità dell'ecosistema ad esso collegato. La difesa fitosanitaria è eseguita nel rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema, evitando gli interventi inutili e dannosi all'entomofauna utile ed attenendosi quindi alle indicazioni dei servizi di lotta guidata ed integrata operanti sul territorio. Sono vietati trattamenti al terreno con prodotti diserbanti e disseccanti. Ulteriori pratiche agronomiche devono essere condotte in maniera razionale e tale da salvaguardare la qualità del prodotto. Per quanto riguarda la raccolta e post-raccolta, le olive devono essere prelevate direttamente dall'albero mediante la raccolta manuale o meccanica o quant'altro non danneggi il prodotto. Il grado di maturazione delle olive alla raccolta non deve eccedere lo stadio fenologico di invaiatura superficiale dell'epicarpo e comunque deve protrarsi non oltre il 20 dicembre per le cultivars precoci (Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino, ecc.) e non oltre il 15 gennaio per le cultivars tardive (Caninese, Moraiolo, ecc.). È tassativamente vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione. La produzione massima di olive per ettaro non può superare i kg 9.000 negli oliveti specializzati ed intensivi mentre negli oliveti consociati e promiscui la produzione massima di olive non può superare i 90 kg / pianta. Il trasporto delle olive al frantoio deve essere effettuato in recipienti idonei subito dopo la raccolta e comunque entro un giorno dalla stessa. Le partite di olive pervenute al frantoio devono rispondere ai requisiti di maturazione, freschezza ed integrità, pena il rigetto delle stesse. Le olive devono essere lavorate entro e non oltre un giorno dal conferimento al frantoio. Le pratiche di oleificazione sono: il lavaggio con acqua potabile a temperatura ambiente, cernita e defogliazione; la molitura con frangitori idonei; la gramolatura a temperatura controllata non superiore a 30°C e per tempi inferiori ai 60 minuti; l'estrazione fisica con impianti del tipo a pressione, a centrifugazione continua (con o senza aggiunta di acqua), a percolamento più pressione, a percolamento più centrifugazione. Nel caso di estrazione per pressione, i fiscoli devono essere puliti ad ogni riavvio del ciclo, le pressioni esercitate non devono essere superiori a 400 kg/cm^2 con unica estrazione e tempo massimo di due ore. Nel caso di estrazione per centrifugazione con aggiunta di acqua, questa dovrà essere potabile ed avere una temperatura tale da non aumentare la temperatura della pasta di olive all'entrata della centrifuga. Segue la fase di centrifugazione del mosto oleoso: l'olio ed il mosto oleoso estratto devono essere immediatamente allontanati dai residui di acqua di vegetazione mediante separatori continui in acciaio inox. All'uscita degli impianti di estrazione, la temperatura dell'olio non deve superare i 28°C. La purificazione dell'olio avviene per filtrazione o altro mezzo di tipo fisico. È vietato effettuare la doppia centrifugazione della pasta di olive senza interruzione, metodo di trasformazione noto come "ripasso". Le operazioni di oleificazione devono essere effettuate in oleifici situati entro i limiti dell'areale di produzione e non devono protrarsi oltre il 16 gennaio. La conservazione dell'olio deve avvenire in recipienti di acciaio inox perfettamente puliti e senza tracce di detergenti. La resa massima di olive in olio non può superare il 20%.

CENNI STORICI La diffusione dell'olivo nell'area risale al VI secolo a. C., favorita dagli scambi tra gli Etruschi, i Fenici ed i Greci della Magna Grecia. Noccioli di olive sono stati rinvenuti tra i reperti archeologici dell'Etruria meridionale, corrispondente all'attuale territorio della Tuscia, nella provincia di Viterbo. Dipinti rinvenuti in tombe etrusche dimostrano che nella zona prosperava la produzione di olio di oliva. Successivamente, anche i Romani dedicarono molta attenzione a tale coltura che, nelle "Villae" disseminate nel territorio della Tuscia, producevano le olive e le trasformavano nei frantoi annessi. A dimostrazione della grande importanza che tale prodotto aveva per il territorio in esame vi è la presenza documentata per secoli, in alcuni centri locali, come Fabrica di Roma e Civita Castellana, della produzione di contenitori in ceramica per il trasporto e lo stoccaggio dell'olio.

ACQUA COTTA

Ingredienti per 4 persone: 500/700 g di pane raffermo, 5/6 zucchine di media grandezza, cipolla, olio extravergine di oliva Tuscia DOP, sale e pepe, 1 uovo, parmigiano 50 g.

Procedimento: tagliare le zucchine a rondelle di media grandezza, preparare un soffritto con un filo d'olio extravergine di oliva Tuscia DOP e la cipolla tagliata finemente, quando la cipolla risulta ben appassita unire le zucchine. Aggiungere mezzo bicchiere di acqua tiepida e lasciare cuocere; aggiungere sale e pepe. In un recipiente riporre il pane raffermo a strati (possibilmente tagliato a fette sottili o listarelle), aggiungere l'uovo alle zucchine e versare il tutto sul pane coprendolo totalmente. Spolverare con parmigiano grattugiato e coprite il tutto con un piatto. Lasciate riposare per 2 ore.