



OLIVA DI GAETA DOP



ZONA DI PRODUZIONE La zona di coltivazione e produzione delle olive a Denominazione di Origine Protetta Oliva di Gaeta comprende i seguenti territori della provincia di Latina: Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cori, Fondi, Formia, Gaeta, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccamassima, Roccasecca dei Volsci, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Spigno Saturnia, SS. Cosma e Damiano, Terracina e parte del territorio del Comune di Cisterna di Latina; della provincia di Frosinone: Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio, Esperia, Pico; della provincia di Roma: Castel Madama, Castel S. Pietro, Palestrina, Labico, Valmontone, Artena, San Gregorio da Sassola, Casape, Poli e Tivoli; della provincia di Caserta: Sessa Aurunca e Cellole.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Le caratteristiche peculiari dell'Oliva di Gaeta, di forma sferoidale e calibro minimo 12 mm, sono senza dubbio la consistenza della polpa morbida, con distacco dal nocciolo netto e completo; sapore lievemente amaro, acetico e/o lattico che la distingue dalle altre varietà di oliva da tavola; colore della polpa da rosa intenso a violaceo; un perfetto equilibrio tra gusto e aroma; maggiore quantitativo di polifenoli totali (non inferiore a 12 mg/kg) e tocoferoli totali (non inferiore a 42 mg/kg) rispetto ad altre olive in salamoia; presenza di α -tocoferolo in forma acetata, assente nelle altre olive in salamoia. Queste caratteristiche che non si riscontrano in altri prodotti simili ottenuti in altri areali, conferiscono al prodotto una univoca identità nei mercati con la specifica denominazione Oliva di Gaeta. Queste qualità esclusive sono essenzialmente legate ai fattori ambientali (clima, terreno), oltre che dalla varietà "Itrana" (detta anche Gaetana) che non ha altrove una così intensa diffusione, adattandosi perfettamente alle condizioni pedologiche della zona di coltivazione. Eventuali difetti delle drupe, quali difetti della pellicola con o senza alterazioni della polpa, raggrinzimento, presenza del picciolo, danneggiamenti di crittogame e/o insetti, sono tollerati nella misura massima del 6% di prodotto finito. Numero di frutti/kg: non maggiore di 410; rapporto polpa/nocciolo: non inferiore a 3.

METODO DI PRODUZIONE L'Oliva di Gaeta DOP è ottenuta esclusivamente dai frutti della varietà di olivo "Itrana" che si caratterizza per una condizione tecnico-culturale condizionata dall'alternanza produttiva. La forma di allevamento delle piante è quella in volume riconducibile al "vaso policonico". Limitatamente agli oliveti di nuovo impianto sono ammesse anche altre forme di allevamento quali: monocono, fuso, monocaule libero. È ammesso il rinfittimento degli oliveti già esistenti, a condizione che i soggetti di nuovo impianto siano allevati con la medesima forma delle altre piante preesistenti. La coltivazione degli oliveti deve essere improntata al principio generale della buona e razionale tecnica agraria. Le drupe da destinare alla produzione dell'Oliva di Gaeta DOP devono essere raccolte allo stadio di piena maturità, che viene raggiunto quando l'epicarpo si presenta nero, brillante e talora ricoperto da una velatura pruinoso localmente definita "panno", mentre la polpa vira dal colore bianco verso il colore rosso vinoso scuro (insanguamento) a partire dalla periferia del frutto. È vietato l'impiego sulle piante di prodotti ad azione maturante e/o cascolante, in qualsiasi fase del ciclo di coltivazione. È vietato l'uso di ormoni, siano essi di origine vegetale che di origine sintetica. La raccolta del prodotto dalle piante deve essere effettuata a mano (brucatura) o con altre forme di raccolta che prevedono l'impiego

di macchine e/o attrezzature agevolatrici, a condizione che la metodica utilizzata sia tale da non arrecare danneggiamenti alle drupe ed alle piante. L'epoca di raccolta delle olive ha inizio quando almeno il 60% delle drupe recate dalle piante presenti lo stadio di maturazione descritta. Dopo la raccolta le drupe devono essere conservate e trasportate in contenitori inerti, provvisti di adeguate aperture o fessurazioni per consentire la circolazione dell'aria; in ogni caso lo strato del prodotto ivi contenuto non può superare l'altezza di 25 cm. È vietato il trasporto e la conservazione delle drupe in sacchi di qualsiasi tipo ovvero in contenitori chiusi a tenuta. La quantità di olive da destinare alla lavorazione dell'Olive di Gaeta non può superare la quantità di 7,0 tonnellate per ettaro di oliveto. Il prodotto, una volta raccolto, viene sottoposto alla calibratura, allo scopo di eliminare drupe troppo piccole (inferiore al calibro 13 mm), ed alla cernita manuale, per allontanare le olive non sufficientemente mature, attaccate dai parassiti, danneggiate dal gelo o durante il trasporto. Le partite di olive destinate alla DOP, entro 24 ore dalla raccolta, devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il "sistema alla Itrana". Tale sistema prevede l'avvio naturale della fermentazione lattica escludendo l'aggiunta immediata di sale e/o di sostanze acidificanti di sintesi. Allo scopo, le drupe vengono poste in recipienti ad uso alimentare che, a seguire, saranno riempiti con acqua potabile fino alla completa sommersione delle drupe stesse.

Il prodotto dovrà essere mantenuto in tale stato al fine di permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il pH diventa inferiore o uguale a 4,5. Successivamente si procede all'aggiunta al liquido di governo del sale in quantità non superiore ai 7,0 kg per ogni 100 kg di drupe allo stato fresco, in modo da ottenere la salamoia. È assolutamente vietata in ogni fase del processo di trasformazione l'aggiunta di acidificanti di sintesi per favorire o provocare la riduzione del pH, il cui andamento deve essere conseguente solo alla fermentazione lattica naturale. La salamoia deve presentare caratteristiche quali: colore rosso vinoso brillante, odore lattico con leggero spunto acetico, stato liquido limpido e pH inferiore o uguale a 4,5. Dopo almeno 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate ed avviate al consumo come olive da mensa. Prima del confezionamento la salamoia deve essere opportunamente filtrata e, eventualmente, corretta nel tenore in sale per riportare il pH ad un valore inferiore o uguale a 4,5. All'atto del confezionamento, è consentito l'impiego di sostanze acidificanti e/o conservanti, quali acido L-ascorbico e acido citrico, al fine di favorire e prolungare la conservabilità del prodotto. È

ammessa la pastorizzazione della salamoia. È tassativamente vietata la pastorizzazione delle olive.

CENNI STORICI Nella zona interessata dalla DOP Olive di Gaeta, l'olivicultura è profondamente legata al tessuto sociale locale che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo soprattutto sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla coltivazione della varietà "Itrana" (detta anche Gaetana) e sulla propria produzione di olio e olive di alta qualità. Da numerose tracce presenti in vari documenti storici risalenti al Ducato di Gaeta, concernenti la produzione ed il commercio di olive (nere) da tavola, si evince che il territorio amministrato da tale Ducato fu la culla di origine dell'omonima oliva. La denominazione Olive di Gaeta può storicamente essere ricondotta al nome del territorio di origine, per l'appartenenza all'omonimo Ducato, oltre che a quello del porto di partenza delle navi per i maggiori mercati al consumo dell'oliva nera. Da allora la denominazione "Olive di Gaeta" è utilizzata da commercianti e produttori per indicare l'oliva itrana nera da tavola ottenuta secondo un particolare sistema di trasformazione locale. Dal punto di vista storico, il legame tra il prodotto ed il territorio è comprovato da numerose testimonianze documentali. Molti sono anche i riferimenti storici relativi al metodo di elaborazione delle olive nere da tavola. Fattori ambientali ed umani nell'area di coltivazione dell' "Olive di Gaeta" incidono in modo univoco sulle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto il cui nome è ormai consolidato nel tempo da diversi decenni, come dimostrato da fatture, etichette, materiale pubblicitario, pubblicazioni.



TIELLA CON SCAROLA E BACCALÀ

Ingredienti: pasta pane; 2 kg di scarola tenera; 700 g di baccalà; 300 g di Olive di Gaeta DOP; 3 spicchi d'aglio; peperoncino; olio extravergine di oliva; prezzemolo.

Procedimento: lavare, sgocciolare e mettere sotto sale la scarola; snocciolare le olive e tagliare a piccolissimi pezzi l'aglio. Con il ripieno farcire la pasta pane precedentemente disposta sulla teglia e ricoprire con altra pasta pane; mettere in forno a 180°C.

CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE
DELL'OLIVA DI GAETA DOP

Piazza Umberto I, 3 - 04020 Itri (LT)

Tel. +39 0771 321020 • fax +39 0771 724268

info@olivagaetadop.it • www.olivagaetadop.it