



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

www.arsial.it

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



È tempo di Olio!



Full Olive
Experience

Verona
2-4 Marzo
2025



Domenica 2 Marzo

dalle 14:00 alle 15:00

| Masterclass |

A spasso tra i grandi oli del Lazio, il nord

| Olivicola di Canino | Bianchini | Cerrosughero
| Eco Fattoria il Sogno Verde | Colli Etruschi

L'oro verde del Lazio

Un viaggio tra storia, innovazione e qualità

L'olivo è da sempre un elemento essenziale nella cultura e nella storia del Lazio. La sua coltivazione modella il paesaggio e sostiene l'economia agricola del territorio, rendendo la nostra regione uno dei principali poli olivicoli italiani. Già gli Etruschi e i Romani ne celebravano il valore, considerandolo un dono della terra e un emblema di pace, prosperità e forza.

Un patrimonio di eccellenze

Il Lazio è una regione ricca di tradizione e qualità olivicola, testimoniate da cinque prestigiose denominazioni di origine protetta (DOP), da una rinomata Indicazione Geografica Protetta (IGP) e da un eccezionale patrimonio di biodiversità. Le DOP dell'olio includono gli extravergine: **Sabina**, noto per l'aroma delicato e fruttato; **Canino**, caratterizzato da note erbacee, aroma fruttato e gusto deciso; **Tuscia**, apprezzato per l'equilibrio armonioso di sapori; e **Colline Pontine**, famoso per l'intensa aromaticità. Alle quattro DOP si è aggiunto di recente l'**Olio di Roma IGP**, ultimo riconosciuto tra i marchi di qualità, che valorizza le diverse varietà coltivate nel territorio laziale. Completa questo patrimonio l'**Oliva di Gaeta DOP**, celebre per la sua lavorazione naturale e il sapore deciso, apprezzata sia al naturale che nelle preparazioni gastronomiche. Il panorama varietale include otto oli monovarietali tradizionali PAT, ciascuno con caratteristiche

organolettiche peculiari: **Carboncella**, dal fruttato armonico, con note di erba fresca; **Ciera**, dal fruttato di media intensità, con retrogusto di mandorla; **Itrana**, dal sapore complesso, con note di erba fresca e pomodoro; **Rosciola**, delicato e dolce; **Oliastrone**, dal profilo amaro e piccante; **Salviana**, caratterizzato da un'aromaticità erbacea con sfumature di frutta secca; **Marina**, dal sapore intenso, con sentori di carciofo e mandorla; e **Sirole**, dolce e morbido, con sfumature floreali e un finale delicato. La biodiversità olivicola regionale è caratterizzata dalla presenza di numerose varietà locali che contribuiscono alla ricchezza genetica e culturale del territorio, molte delle quali riscoperte e tutelate nel Lazio grazie alla L.R. 15/2000, della quale Arsiel è soggetto attuatore.

Innovazione e sostenibilità

Negli ultimi anni, l'olivicoltura biologica e l'innovazione tecnologica hanno avuto uno sviluppo significativo nel Lazio, anche grazie all'impegno della Regione per la sostenibilità ambientale e il miglioramento delle produzioni. Arsiel sostiene attivamente questo percorso con attività di ricerca e sperimentazione presso l'Azienda Dimostrativa Sperimentale di Montopoli in Sabina, centro d'eccellenza dedicato all'olivicoltura, dove si sviluppano tecniche avanzate, si testano metodi biologici innovativi e si tutelano le varietà autoctone, contribuendo a elevare la qualità dei prodotti.



Lunedì 3 Marzo

dalle 15:00 alle 16:00

| Masterclass |

A spasso tra i grandi oli del Lazio, il centro-sud

| Narducci | Olio Sant'Anna | Cetrone | Casino Re
| La Rosciola | Villa Cavalletti

Oleoturismo

Nel Lazio l'oleoturismo è un fenomeno in crescita, anche grazie a un quadro normativo favorevole (L.R. 14/2023). È una forma di turismo esperienziale che offre ai visitatori l'opportunità di scoprire gli splendidi paesaggi e il mondo produttivo che ruota intorno all'olio d'oliva, attraverso visite guidate negli uliveti, esperienze di raccolta delle olive, degustazioni in frantoio e incontri con i produttori locali. L'oleoturismo può regalarci un'immersione nella cultura e nelle tradizioni di un territorio, creando un legame unico tra visitatori, produttori e paesaggio.

Qualità riconosciuta e valorizzata

La qualità degli oli extravergini laziali è in continua crescita, testimoniata da importanti riconoscimenti in concorsi nazionali e internazionali. Regione Lazio e Arsiel promuovono e sostengono questo settore strategico, favorendo la partecipazione delle aziende a fiere ed eventi, valorizzando così le eccellenze del territorio.

L'essenza del Lazio

Nel Lazio, l'olio extravergine d'oliva rappresenta l'essenza di un'identità millenaria, che unisce indissolubilmente uomo e territorio. È memoria viva di una natura generosa e di un clima ideale, che si esprimono attraverso molteplici sfumature aromatiche. Il nostro olio è molto più che un alimento. È un simbolo che racconta la passione e la dedizione dei nostri produttori, celebrando allo stesso tempo la grandezza di una civiltà antica, che ancora oggi continua a emozionare.

i numeri...



Produzione

- 80.000 ettari di uliveti
- 12.000 ettari di superficie olivicola bio
- 140.000 tonnellate di olive raccolte
- 15.000 tonnellate di olio prodotto
- 6.400 tonnellate di olive da mensa

Qualità garantita e tradizione

- 4 oli DOP
Canino, Tuscia, Sabina, Colline Pontine
- 1 olio IGP
Olio di Roma
- 1 oliva da mensa DOP
Oliva di Gaeta
- 8 oli monovarietali PAT
Carboncella, Ciera, Itrana, Marina, Oliastrone, Rosciola, Salviana, Sirole
- **Biodiversità Tutelata**
- 20 varietà locali + 21 in corso di riconoscimento (L.R. 15/2000)