



REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

OLI

Nome del prodotto

OLIO E. VERG. DI OLIVA COLLI DI TROPEA

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

VIBONESE

Storia, tradizione ed usi

La storia dell'olivo è intimamente legata alla storia delle civiltà, soprattutto di quelle che si sono succedute nel bacino del mediterraneo. Dalla Siria e dalla Palestina l'olivo si diffonde in Anatolia ed in Egitto attraverso le isole di Cipro e Creta. A partire dal VI sec. a.C. l'olivo si estende a tutto il bacino del mediterraneo, dalle sponde africane a quelle italiane, dalla Francia meridionale fino alla penisola iberica. La colonizzazione della Magna Grecia (VII sec. a.C.) e l'impero Romano diffusero poi la coltivazione dell'olivo in tutti i paesi del Mediterraneo. Perfino una antica leggenda ellenica riporta che Atena creò l'olivo, che per millenni avrebbe offerto agli uomini un "succo prezioso" per la preparazione dei cibi, usato anche come alimento, per la cura, la bellezza ed il massaggio del corpo, fonte di luce. Atena ebbe la palma della vittoria, e divenne la protettrice di quella città chiamata perciò Atene. L'olio extra vergine di oliva " colli di Tropea" deve la sua tradizionalità alla particolarità delle cultivar locali esistenti da secoli e alle particolari condizioni microclimatiche, dell'area del colli di Tropea , che conferiscono al prodotto una qualità organoletticamente superiore ad altri oli di oliva prodotti in Calabria e nel resto della penisola.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si , presso azienda agricola Torre Galli di Cortese G.B. e c. S.N.C. - C/da S. Rocco-Drapia - V V - tel. 0963 67254

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

olive del tipo Cicereo 80% e Ottobratica 20%

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Fruttato,intenso,amaro e piccante in modo lieve

Odore

carica vegetale di carciofo e cardo selvatico

Colore

verde intenso

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

miste

Raccolta delle olive manuali dall'albero.
Frantoio a freddo tipo " SINOLEA"

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

periodo di lavorazione

da settembre a novembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

Decantazione naturale in fusti inox a temperatura costante

Conservazione

Sì

in bottiglia per circa un anno

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Strumenti utilizzati

cassette per il trasporto delle olive. Contenitori in acciaio inox per l'olio, bottiglie in vetro.

Macchinari utilizzati

Frantoio a freddo tipo " Simolea". imbottigliatrice semiautomatica.

Locali dove avviene la produzione

locali rispondenti alla normativa igienico sanitaria.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

41

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

OLI

Nome del prodotto

Olio extra-vergine di oliva del Savuto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

territorio adiacente al Fiume Savuto

Storia, tradizione ed usi

La storia dell'olivo è intimamente legata alla storia delle civiltà, soprattutto di quelle che si sono succedute nel bacino del mediterraneo. Dalla Siria e dalla Palestina l'olivo si diffonde in Anatolia ed in Egitto attraverso le isole di Cipro e Creta. A partire dal VI sec. a.C. l'olivo si estende a tutto il bacino del mediterraneo, dalle sponde africane a quelle italiane, dalla Francia meridionale fino alla penisola iberica. La colonizzazione della Magna Grecia (VII sec. a.C.) e l'impero Romano diffusero poi la coltivazione dell'olivo in tutti i paesi del Mediterraneo. Perfino una antica leggenda ellenica riporta che, Cecrope, semidio, alla fondazione della città di Atene, chiese per la sua città la protezione degli dei; tra questi nacque una competizione sotto gli auspici di Zeus, tra Poseidone, dio del mare e Atena, dea della saggezza; Poseidone col suo tridente colpì la roccia facendone scaturire acqua salata, ed un cavallo, come auspicio della dominazione sui mari. Atena più semplicemente creò l'olivo, che per millenni avrebbe offerto agli uomini un "succo prezioso" per la preparazione dei cibi, usato anche come alimento, per la cura, la bellezza ed il massaggio del corpo, fonte di luce. Atena ebbe la palma della vittoria, e divenne la protettrice di quella città chiamata perciò Atene.

La Regione Calabria, con il 27% della produzione di olio di oliva nazionale, è al secondo posto dopo la Puglia. La particolarità del prodotto è rappresentata dall'alta qualità e dalla diversità delle caratteristiche organolettiche.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Sì, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari. - Az. Agr. Longo - Loc. Marina di Savuto - CLETO - CS - Tel. 0982 / 44685

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

Olive del tipo Carolea .

Fruttato amarognolo

di olive verdi

verde intenso

miste

Raccolta delle olive manuale dall'albero o con scuotitore..
Frantoio tradizionale a freddo o a ciclo continuo.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

da settembre a dicembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

Decantazione naturale in contenitori in acciaio inox.

Conservazione

Sì

in bottiglia per circa un anno.

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

cassette per il trasporto delle olive. Contenitori in acciaio inox. Bottiglie in vetro.

Strumenti utilizzati

Frantoio tradizionale a freddo o a ciclo continuo, imbottigliatrice.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LOCALI RISPONDENTI ALLA NORMATIVA
IGIENICO SANITARIA.

Deroga richiesta

No

Codice prodotto

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

SCHEDA PRODOTTO
OLIO DI OLIVA DELLA LOCRIDE

Categoria: Olive e trasformati di olive

Valutazione dell'assetto produttivo: attivo

Territorio interessato alla produzione:

Il territorio di produzione è il comprensorio nella Locride della fascia Ionica Reggina, compreso fra Bruzzano e Monasterace, per un numero di 39 comuni della Provincia di Reggio Calabria, con estensione a nord fino a Badolato, in 3 Comuni della Limitrofa provincia di Catanzaro.

Descrizione delle metodiche di lavorazione:

Durante tutta la stagione autunnale e per l'intero inverno l'attività primaria degli agricoltori è incentrata sulla raccolta delle olive (prevalentemente cv *Grossa di Gerace*) e quindi sulla loro trasformazione. I frutti maturi vengono battuti con pertiche flessibili (frassino o castagno) e raccolti nelle reti e nei teli opportunamente disposti sotto gli alberi. Le olive delle piante basse vengono raccolte a mano. Gli oliveti raggiungono solitamente un'altezza media di sei metri.

Quando un discreto quantitativo è stato raccolto, riempite le cassette, i cesti o i sacchi vengono portati al frantoio per la molitura e per il trattamento successivo. Il profumo che caratterizza i frantoi è del tutto particolare e l'olio extravergine che se ne ricava è di pregio assoluto. Certo è fondamentale, per la buona qualità, il rispetto di alcune condizioni: metodi di raccolta, tempo di attesa delle olive prima dell'avviamento alla lavorazione, sistemi di spremitura.

È necessario ovviamente che i frantoi rispettino le normative in materia di igiene e sicurezza stabiliti dalla legge, e che il ciclo di

lavorazione preservi le proprietà organolettiche dell'olio. Il prodotto ancora nel frantoio viene versato in contenitori di acciaio o in bidoni di plastica e viene trasportato nei magazzini o nelle cantine dei proprietari delle aziende olivicole. Qui viene svuotato e depositato in altri recipienti di acciaio inox.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione:

- pertiche di castagno o ancora meglio di frassino;
- reti per la raccolta;
- scale;
- cassette di plastica;
- sacchi di iuta;

frantoi a ciclo tradizionale o continuo

Osservazioni su tradizionalità, omogeneità della diffusione e protrazione nel tempo delle regole produttive:

La coltivazione olivicola praticata nel territorio della Locride è prettamente biologica. Quasi tutte le aziende infatti praticano la coltivazione biologica (alcune di queste pur non disponendo di regolare certificazione così come previsto dal Reg. CEE 2092/91). Il periodo di raccolta delle olive determina le caratteristiche organolettiche dell'olio. Quello migliore è ricavato da uliveti collinari e distanti dal mare. La raccolta delle olive inizia nel mese di novembre e l'olio che se ne ricava è di colore verdone, mentre nei mesi di dicembre/gennaio si ottiene un olio di colore verde-oro e giallo-oro. Viene conservato nelle cantine al riparo dell'aria e dei raggi del sole, in recipienti di acciaio inox, anticamente in grandi vasi di terracotta (giare) e di zinco.

Durante il periodo di conservazione si effettuano delle operazioni di travaso per l'eliminazione dei residui della decantazione (le mor-

chie), che permettono di conservare le caratteristiche organolettiche dell'olio. Anche oggi, come un tempo, l'olio viene usato come prodotto omeopatico nel trattamento delle ustioni superficiali della pelle, come abbronzante e viene somministrato pediatricamente.

La tradizione vuole che l'olio venga venduto direttamente al frantoio e successivamente in azienda dai produttori, mentre alcune aziende olivicole della Locride lo imbottigliano per poi venderlo nei negozi.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo produttivo ed ai materiali di contatto:

Alcuni frantoi hanno adottato i manuali di corretta prassi igienica così come voluto dal decreto legislativo 115/97.

Abbinamenti caratteristici:

L'olio di oliva della Locride (prevalentemente *cv Grossa di Gerace*) viene utilizzato in tutte le preparazioni dei piatti tipici della Calabria ed assume una notevole importanza nella dieta mediterranea. In particolare viene utilizzato per il condimento delle insalate e delle verdure, per il suo caratteristico profumo aromatico ed il sapore particolare.