



ilgustodell'**OLIO**DOP

a cura di

Michele Manzo
Carlo Sardo
Carmen Tamburiello
Alberto Ziello
Lorenzo Balducci





Andrea Cozzolino
Assessore Regionale all'Agricoltura e
alle Attività Produttive



Il Premio Sirena d'Oro di Sorrento, riservato agli Oli a Denominazione di Origine Protetta, si è affermato, negli anni, come uno dei principali eventi nazionali dedicati agli extravergine di qualità.

Il successo di questa iniziativa è determinato sia dallo sviluppo del mercato delle DOP, che dalla crescente attenzione che il pubblico dei consumatori riserva a questa fascia di prodotti che, contraddistinti da un marchio e garantiti dalla certificazione, rappresentano l'eccellenza della produzione nazionale del comparto olivicolo.

La Campania, con tre zone produttive a DOP presenti oramai da 10 anni sul nostro territorio (Colline Salernitane, Penisola Sorrentina e Cilento), ed altre sette in via di riconoscimento, si distingue nel panorama nazionale come una delle regioni che più crede nelle produzioni oleicole di qualità, potendo contare tra l'altro sulla diffusione dell'olivicultura in tutte e cinque le province e su un patrimonio varietale molto ricco e diversificato.

Risulta quindi limitativo parlare di olio campano mentre è certamente più corretto valorizzare le tante varietà e tipologie di extravergine prodotti sul nostro territorio, permettendo al consumatore di conoscere l'intero panorama olivicolo regionale proprio assaggiando e sperimentando il gusto dei singoli oli.

Per questo, nell'ambito del Mese degli Oli Dop in Campania, kermesse tutta dedicata alla promozione degli extravergine dei territori regionali, grazie alla collaborazione di una selezione di enoteche della Campania, locali selezionati e tradizionalmente votati al buon bere e al buon mangiare, sono stati creati degli appuntamenti specifici dedicati agli oli di qualità delle singole zone produttive che saranno proposti in abbinamento alle pietanze tipiche della variegata gastronomia regionale, interpretata da sapienti chef.

Un percorso di scoperta che si concretizza quindi nella sperimentazione e nell'assaggio di piatti appositamente studiati in virtù della singolari caratteristiche che un extravergine conserva dentro di sé e della fantasia di chi, riconoscendogli il meritato ruolo di prodotto principe della cucina, lo interpreta di volta in volta nelle ricette proposte.

Il presente volume raccoglie alcuni esempi di tali interpretazioni, e vuole essere un concreto biglietto da visita della nostra tradizione gastronomica oltre che un invito a conoscere, assaggiare, e provare gli oli extravergine di oliva DOP prodotti nelle nostre terre



ilgustodell'**OLIO**DOP
SIRENA D'ORO DI SORRENTO 2007

a cura di Michele Manzo

SeSIRCA

Assessorato Agricoltura e Attività Produttive

Regione Campania



SIRENA d'**ORO** di SORRENTO



Fruttato, carciofo, erba appena falciata, mandorla, pomodoro, peperone, mela, ma anche agrumi, vaniglia, pepe verde, camomilla, rosmarino questi sono solo alcuni dei descrittori utilizzati dagli esperti per esprimere le sensazioni che si avvertono durante un assaggio tecnico. Una esperienza per ora riservata solo a pochi appassionati, ma che è destinata a divenire abituale in un Paese che produce i migliori oli al mondo e che è leader nel segmento degli oli a Denominazioni di Origine.

Certo non mancano le difficoltà, in quanto, a differenza dei vini, l'olio viene sempre consumato in abbinamento ad altre pietanze, non fosse altro con pane caldo.

Ma la strada è segnata e, certamente, in un Paese che ha fatto del mangiar bene una dottrina e che ha "inventato" la Dieta Mediterranea non mancheranno quelli che vorranno approfondire la conoscenza dell'olio extravergine che costituisce il perno della nostra tradizione alimentare. Insomma, il terreno è fertile, ma bisogna concimarlo e seminarlo.

Vanno, quindi, moltiplicate le occasioni di assaggio, siano esse tecniche che divulgative, vanno organizzati corsi e seminari, va fatta chiarezza sull'importanza di tale pratica, che rappresenta lo strumento più importante per la piena valutazione della qualità di un olio, ancora più probante e oggettivo delle analisi chimiche.

Per altro si tratta di un'esperienza che non essendo abituale (come per esempio l'assaggio del vino) fa scoprire sensazioni del tutto nuove e inaspettate. Infatti, colui che si avvicina per la prima volta all'assaggio dell'olio si apre ad un mondo che si fatica ad immaginare racchiuso in una sola goccia di olio.

Si scoprirà l'erba, il pomodoro, talora maturo talora acerbo, il mandorlato, il carciofo, ma anche che un olio può essere più o meno dolce, amaro o piccante e che tali sensazioni, pur essendo ben distinte, si armonizzano tra di loro. E si accerterà che tali percezioni non sono casuali, ma sono il frutto delle caratteristiche climatiche e ambientali, delle varietà utilizzate e delle scelte tecniche operate nell'oliveto e nel frantoio.

Al pari dei pregi con la pratica dell'assaggio potremo imparare ad individuare i difetti dell'olio, che insorgono nel ciclo di vita dello stesso e sono determinati da momenti di disattenzione lungo la filiera produttiva. Così un olio presenta sapore di verme se le olive sono fortemente infestate dalla mosca, sentore di terra se sono raccolte dal suolo o non ben lavate, di muffa e di riscaldamento se conservate in sacchi o ammassate, di fischio o di morchia per carenza di igiene. E' solo il caso di ricordare che un olio per essere extravergine non deve presentare alcun difetto, per cui la terra,



il verme ma anche l'avvinato, il rancido, il legno, il metallico ecc. non possono fare parte del vocabolario di un olio extravergine e tanto meno di un olio di qualità.

L'assaggio, quindi, consente, attraverso una conoscenza più approfondita del prodotto, di operare una scelta consapevole del tipo di olio da acquistare, anche in funzione della sua utilizzazione in tavola. Infatti, proprio come per il vino, vi sono oli più indicati per accompagnare un'insalata o il pesce o un piatto di legumi o un arrosto; oli più fruttati, più dolci, più piccanti o amari e oli DOP, cioè oli che fanno della qualità e tipicità la loro ragione di esistere.

Insomma, tramite l'assaggio potremo scoprire quanto poco sappiamo di un prodotto che ogni giorno sta sulle nostre tavole e che spesso usiamo con superficialità e per abitudine.

Queste le motivazioni che sono alla base di un programma così ricco di momenti di assaggio; assaggi tecnici, assaggi in abbinamento a pietanze e a prodotti tipici, corsi, assaggi nelle scuole elementari, nelle enoteche, in piazza; tanti momenti per approfondire la conoscenza dell'olio extravergine che per storia, tradizione, cultura merita a pieno la nostra attenzione.

Uno sforzo reso possibile grazie alla presenza in Campania di un nutrito gruppo di assaggiatori formati nelle decine di corsi organizzati dall'Amministrazione Regionale e che hanno dato vita a ben tre Associazioni, che collaborano attivamente ai programmi attivati nel comparto.

Ciascun assaggiatore rappresenta una risorsa, un ambasciatore dell'olio di qualità di cui c'è, oggi, grande bisogno. Infatti, l'affermazione degli oli italiani passa inevitabilmente attraverso una crescita culturale dei consumatori e una maggiore conoscenza dei veri pregi dell'olio.

Il Gusto dell'olio DOP punta a tutto questo. Di seguito sono riportati gli appuntamenti programmati, che aprono le porte a quanti decidono di volersi bene, dedicando un poco del proprio tempo libero a migliorare il proprio stile di vita.

Le modalità di partecipazione ai singoli eventi sono dettagliate sul sito ufficiale della manifestazione. In appendice sono riportate, come utile pro memoria, le ricette proposte in alcuni appuntamenti.

Infine un breve vademecum dell'assaggio e note informative sugli oli DOP della Campania, che per qualità e tipicità meritano un posto di primo piano sui mercati più importanti e sulle nostre tavole.



ilgustodell'**OLIO**DOP

PROGRAMMA DELLE DEGUSTAZIONI

- Degustazioni guidate da esperti assaggiatori
- Degustazioni nelle Enotecche dell'Olio in Campania
- Degustazioni in piazza



16 marzo - 25 marzo

Sorrento - Villa Fiorentino

"Salotto degli Oli DOP d'Italia"

Degustazione degli oli vincitori delle Sirene d'Oro 2007, delle Menzioni di Merito e degli Oli DOP della Campania.

Un'occasione irripetibile per poter percepire le differenze aromatiche e gustative che caratterizzano le oltre 30 DOP presenti.

Un vero e proprio universo di sapori a portata di ... palato.

CALENDARIO

• Venerdì 16 marzo ore 17,00 - 20,00

Degustazioni di :

Oli vincitori delle Menzioni di Merito Sirena d'Oro di Sorrento 2007 e Oli DOP della Campania

• Domenica 18 marzo ore 10,00 - 13,00;

Degustazioni di:

Oli vincitori del Sirena d'Oro 2007, Menzioni di Merito e Oli DOP della Campania

• Giovedì 22 marzo ore 17,00 - 19,00;

Degustazioni di:

Oli vincitori del Sirena d'Oro 2007, Oli DOP del Nord Italia;

• Venerdì 23 marzo ore 17,00 - 19,00;

Degustazioni di:

Oli vincitori del Sirena d'Oro 2007, Oli DOP del Centro Italia;

• Sabato 24 marzo ore 17,00 - 19,00;

Degustazioni di:

Oli vincitori del Sirena d'Oro 2007, Oli DOP del Sud Italia;

• Domenica 25 marzo ore 17,00 - 19,00;

Degustazioni di:

Oli vincitori del Sirena d'Oro 2007, Oli DOP delle Isole.



ilgustodell'**OLIODOP**
DEGUSTAZIONI
GUIDATE DA
ESPERTI
ASSAGGIATORI IN
CAMPANIA

11

Lunedì 26 marzo - ore 17

- Avellino - CIF - Via Vasto, 29

Degustazioni di:

Oli DOP Irpinia-Colline dell'Ufita, Terre del Clanis e monovarietali d'Irpinia

Martedì 27 marzo - ore 10

- Avella (AV) - Palazzo Ducale

Degustazioni di:

Oli DOP Irpinia-Colline dell'Ufita, Terre del Clanis e monovarietali d'Irpinia

Mercoledì 28 marzo - ore 10

- Ariano Irpino (AV) - CeSA

Degustazioni di:

Oli DOP Irpinia-Colline dell'Ufita, Terre del Clanis e monovarietali d'Irpinia

Mercoledì 28 marzo - ore 12

- Venticano (AV) - Sala Consiliare

Degustazioni di:

Oli DOP Irpinia-Colline dell'Ufita, Terre del Clanis e monovarietali d'Irpinia

Giovedì 29 marzo - ore 10,00

- Flumeri (AV) - Sala Consiliare

Degustazioni di:

Oli DOP Irpinia-Colline dell'Ufita, Terre del Clanis e monovarietali d'Irpinia

Sabato 14 aprile - ore 11,00 e ore 18,00

- Benevento - Piazza Roma Galleria Bosco

Assaggio guidato di:

Oli DOP beneventani: Sannio Caudino Telesino e Colline Beneventane

Domenica 15 aprile - ore 11,00 e ore 18,00

- Benevento - Piazza Roma Galleria Bosco

Assaggio guidato di

Oli DOP beneventani: Sannio Caudino Telesino e Colline Beneventane



Noti enotecari si elevano ad ambasciatori delle virtù e delle qualità degli oli DOP della Campania e, insieme a esperti assaggiatori, li propongono in abbinamenti ideali e originali con pietanze e/o prodotti tipici.

Martedì 20 marzo - ore 20,00

• Sorrento - Via Fuoro, 65

Enoteca Ozio e Figli

Degustazioni guidate di oli DOP Penisola Sorrentina e DOP della Campania

Martedì 20 marzo - ore 20,00

• Pozzuoli - Via Pergolesi 86/88

Enoteca L'Arcante

Degustazioni guidate di oli DOP Penisola Sorrentina e DOP della Campania

Martedì 27 marzo - ore 20,00

• Avellino - Via Circumvalazione 207/209

Enoteca Tre Bicchieri

Degustazioni guidate di oli DOP Irpini e della Campania

Venerdì 13 aprile - ore 18,00

• Benevento - Viale Mellusi 88/90

Enoteca Paradiso

Degustazioni guidate di oli DOP Sanniti e della Campania

Martedì 24 aprile - ore 20,00

• Bellizzi - Via Roma 247/g

Enoteca Divino Amore

Degustazioni guidate degli oli DOP Cilento e Colline Salernitane e degli altri DOP della Campania

Sabato 28 aprile - ore 17,00

• Casagiove (CE) - Via Nazionale Appia 176 (uscita Caserta nord)

Enoteca La Botte

Degustazioni guidate degli oli vincitori del Sirena d'Oro di Sorrento e degli oli DOP della Campania



Domenica 18 marzo - ore 12,00

Sorrento - Villa Fiorentino - Corso Italia

Festa per le Sirene d'Oro 2007

Villa Fiorentino si apre al pubblico per onorare gli Oli vincitori: assaggi e degustazioni degli Oli Extravergine a DOP italiani proposti in abbinamento alla famosa Pasta di Gragnano. Olio e Pasta, il re e la regina della dieta mediterranea, capaci di esaltarsi a vicenda, si incontreranno in una "fumante" spaghettonata, offerta al pubblico che vorrà gustare l'abbinamento più semplice e gustoso.

Sabato 31 marzo - Ore 10,00 - 20,00

Ariano Irpino - Centro storico

Mostra Mercato

La Ravece DOP e le produzioni mediterranee

La Ravece, varietà divenuta un simbolo dell'olio di qualità, è a base dell'olio DOP della Valle dell'Ufita. Nel centro storico di Ariano l'olio di Ravece è presentato, in abbinamento ai prodotti tipici avellinesi, nelle interpretazioni dei migliori produttori irpini.

Sabato 14 - Domenica 15 aprile - ore 10,00 - 20,00

Benevento - Piazza Roma

Prima Rassegna degli oli Sanniti

In Piazza Roma, nel cuore della città di Benevento, le Città dell'Olio del Sannio, le istituzioni, produttori di oli DOP, le organizzazioni del settore danno vita ad una animata vetrina degli oli di pregio prodotti nel Sannio, che più volte si sono distinti e sono stati premiati nei più importanti concorsi nazionali.

La Rassegna è integrata con i migliori prodotti tipici del beneventano.

Domenica 22 aprile - ore 10,00

Piana di MonteVerna - Caiazzo - Centro storico

Stazione del gusto domenicale

I Centri Storici di Caiazzo e di Piana di MonteVerna si animano fino a sera con stand per l'esposizione e la degustazione di prodotti tipici locali, con l'esibizione di gruppi folk, visite guidate. Alle ore 19,00 a Palazzo Mazziotti di Caiazzo vengono presentati i progetti "Piatto tipico del Caiatino" e "Le vetrine del gusto".

Un appuntamento che si ripeterà per tutte le ultime domeniche di ogni mese.

28 Aprile - 1 Maggio

Salerno - Centro Storico

QualityOil

Gli Oli campani di qualità alla Fiera del Crocefisso

I migliori extravergine della Campania proposti nel centro storico di Salerno in una kermesse espressamente dedicata all'oro verde della regione.

In concomitanza con la Fiera del Crocefisso, storica manifestazione del capoluogo salernitano, accompagnata dal meglio delle produzioni artistiche ed artigianali del territorio, si terrà QualityOil, rassegna espositiva degli extravergine regionali. Esposizione, assaggi e degustazioni degli extravergine a DOP della provincia di Salerno e degli oli extravergine provenienti dalle Città dell'Olio di tutta la regione, il tutto inserito nell'affascinante contesto del centro storico di Salerno animato dal ricco programma di eventi artistici e collaterali previsti nel programma della Fiera del Crocefisso. Una grande festa di piazza che permetterà al pubblico di gustare e degustare l'alimento base della dieta mediterranea.





ilgustodell'**OLIO**DOP

IN TAVOLA

Alcune RICETTE proposte in occasione
degli Incontri del Gusto



SIRENA d'**ORO** di SORRENTO

PENNETTE CON CARCIOFI DI PAESTUM IGP ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP COLLINE SALERNITANE

ENOTECA LA BOTTE

Chef : Ludovico D'Urso

Ingredienti per sei persone:

- n. 9 carciofi di Paestum IGP di media grandezza
- n. 2 spicchi di aglio
- g 200 di olio extravergine di oliva DOP Colline Salernitane
- n. 5 cipolle novelle
- g 100 di guanciale di maiale affumicato
- g 800 di pennette
- prezzemolo abbondante
- sale e pepe q.b.

Procedimento:

Cuocere i carciofi di Paestum IGP a "fungitiello". Portate le pennette a metà cottura, scolatele, mettetele in una casseruola con un po' di acqua della loro cottura. In un tegame largo di terracotta affettate le cipolline novelle e l'aglio; aggiungete il guanciale tagliato sottile, i carciofi e fate rosolare il tutto.

Riscaldare le pennette e unitele all'intingolo preparato. Spadellate il tutto aggiungendo il prezzemolo e il pepe avendo l'accortezza che il pepe sia schiacciato e non macinato. Servire con un filo di olio extravergine di oliva DOP Colline Salernitane.

VINO CONSIGLIATO

Campi Flegrei Piedirosso DOC

Enoteca La Botte
Via Nazionale Appia, 166/180
Casagiove (CE)
Tel.: 0823494040
e-mail: info@enotecalabotte.it

Ricetta proposta in occasione dell'Incontro del gusto del 28 aprile 2007



TUBETTONI CON SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP CILENTO

ENOTECA LA BOTTE

Chef : *Stefano De Matteo*

Ingredienti per sei persone:

- g 600 di tubettoni
- g 600 di pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino DOP
- n.1 spicchio di aglio
- dl 2 di olio extravergine di oliva DOP Cilento
- n. 10 foglie di basilico
- g 30 di formaggio parmigiano
- g 30 di pecorino romano
- origano, maggiorana , pepe e sale q.b

Procedimento:

Tritare finemente sul tagliere 10 foglie di basilico, l'aglio e i pomodori San Marzano DOP crudi. Versare il tutto in una scodella e aggiungere l'olio extravergine di oliva DOP Cilento, sale, pepe, origano e formaggio. Mescolare bene e far riposare per un quarto d'ora circa.

A parte cuocere i tubettoni in acqua salata, sgocciarli e metterli nei piatti, condire a piacere con la salsa, in ultimo aggiungere un filo di olio extravergine di oliva DOP Cilento.

VINO CONSIGLIATO
Fiano di Avellino DOCG

Enoteca La Botte
Via Nazionale Appia, 166/180
Casagiove (CE)
Tel.: 0823494040
e-mail: info@enotecalabotte.it

Ricetta proposta in occasione dell'Incontro del gusto del 28 aprile 2007



ZUPPA DI PASTA E PATATE CON PROVOLONE DEL MONACO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA

ENOTECA LA BOTTE

Chef : Ludovico D'Urso

Ingredienti per sei persone:

- kg 1 di patate
- g 500 di pasta mista
- g 200 di pancetta
- n. 3 spicchi di aglio
- n. 1 cipolla
- g 100 di sedano
- g 300 di provolone del Monaco DOP
- n. 3 pomodorini
- sale e peperoncino q.b.
- dl 3 di olio extravergine di oliva extravergine DOP Penisola Sorrentina

Procedimento:

Cuocere le patate sbucciate e tagliate a quadrettino in una pentola in acqua abbondante insieme alla pancetta fatta a pezzettini.

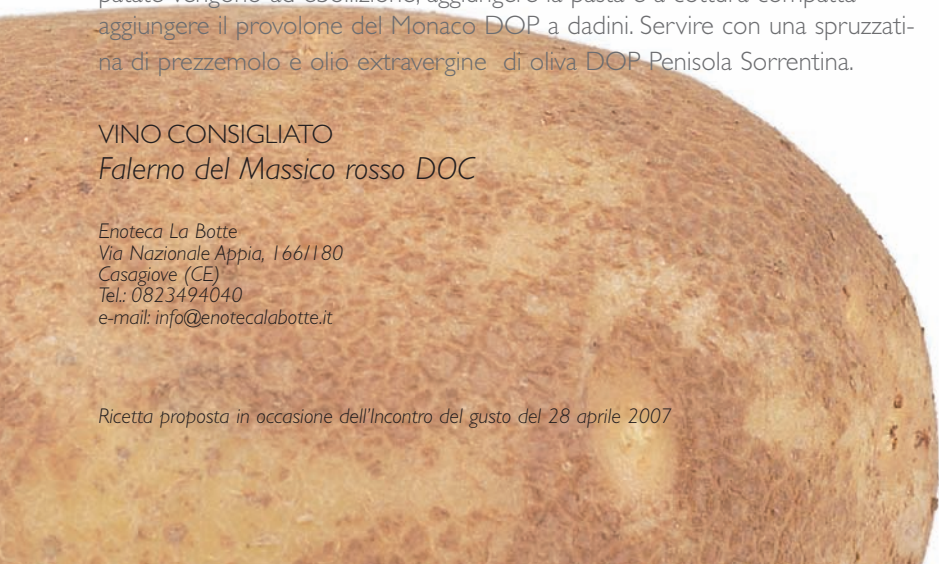
Quando le patate saranno cotte, non allo stato cremoso, a parte far rosolare il sedano, la cipolla in poco olio con i pomodorini. Lasciare cuocere per qualche minuto, poi aggiungere le patate. Aumentare il fuoco in modo che le patate vengano ad ebollizione, aggiungere la pasta e a cottura compatta aggiungere il provolone del Monaco DOP a dadini. Servire con una spruzzatina di prezzemolo e olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina.

VINO CONSIGLIATO

Falerno del Massico rosso DOC

*Enoteca La Botte
Via Nazionale Appia, 166/180
Casagiove (CE)
Tel.: 0823494040
e-mail: info@enotecalabotte.it*

Ricetta proposta in occasione dell'Incontro del gusto del 28 aprile 2007



MACCHERONI CACIOE PEPE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP TERRE AURUNCHE

ENOTECA LA BOTTE

Chef : Ludovico D'Urso

Ingredienti per sei persone:

- g 600 di maccheroni
- kg 1,2 di pomodori non troppo maturi
- g 150 parmigiano grattugiato
- n. 3 spicchi di aglio
- n. 3 dl olio extravergine di oliva DOP Terre Aurunche
- basilico, sale e pepe q.b.

Procedimento:

Versare i 3 dl di olio extravergine di oliva DOP Terre Aurunche in una teglia, aggiungendovi l'aglio schiacciato e facendo rosolare il tutto a fuoco vivo. A parte affettare sottilmente i pomodori e versarli nella teglia, aggiungendo sale a piacere. Far cuocere per circa 20 minuti a fuoco moderato. Lessare la pasta in acqua salata e sgocciolarla ponendola in una terrina a parte, mescolata con il parmigiano e il pecorino. Rimettere i maccheroni ben sgocciolati nella pentola di cottura, aggiungendovi la salsa, pepe schiacciato e basilico. Mescolare ancora il tutto e servire con un filo di olio extravergine di oliva DOP Terre Aurunche.

VINO CONSIGLIATO

Costa d'Amalfi Furore rosso DOC

Enoteca La Botte
Via Nazionale Appia, 166/180
Casagiove (CE)
Tel.: 0823494040
e-mail: info@enotecalabotte.it

Ricetta proposta in occasione dell'Incontro del gusto del 28 aprile 2007



POLPETTE DI BACCALÀ ALL'OLIO EXTRAVERGINE DOP COLLINE CAIATINE

ANTICA "PIZZERIA-OSTERIA STEFANO PEPE"

Chef : Maria Ferraiuolo

Ingredienti per quattro persone:

- kg 1 di baccalà'
- g 50 di pinoli
- g 50 di uva passa
- n. 4 uova
- l litro passata di pomodoro
- olio extravergine di oliva DOP Colline Caiatine
- aglio, prezzemolo e sale q.b.

Procedimento:

Far bollire il baccalà, che già era stato in acqua per tre giorni, pulirlo dalle spine e dalla pelle.

Mettere il baccalà così pulito in un recipiente ed iniziare a sminuzzare i pezzi di pesce aggiungendo poco a poco le uova, l'uva passa, i pinoli ed infine farne delle polpette per friggerle in abbondante olio extravergine di oliva DOP Colline Caiatine.

In una padella far soffriggere dell'aglio, fino alla doratura, nell'olio extravergine di oliva DOP Colline Caiatine e aggiungere il passato di pomodoro, un pizzico di sale e le polpette e lasciare bollire per 20 minuti circa. Servire in un piatto le polpette con il sugo e guarnire con un rametto di prezzemolo.

VINO CONSIGLIATO

Terre del Volturno Pallagrello bianco IGT

Antica "Pizzeria – Osteria Stefano Pepe"
Piazza Porta Vetere, 4
Caiazzo (Caserta)
Tel. 0823868401

BUCAIATINO ALL' OLIO EXTRAVERGINE DOP DELLE COLLINE CAIATINE

RISTORANTE IL VICOLETTO

Chef: Aldo Santoro

Ingredienti per quattro persone:

- g 400 bucatini
- g 30 rucola
- g 150 salsiccia
- g 150 passata di pomodoro
- g 50 crema di olive
- g 50 Olio extravergine di oliva DOP Colline Caiatine
- g 50 scaglie di grana
- g 20 cipolla tritata
- n. 1 bicchiere vino rosso Terre del Volturmo Pallagrello nero IGT

Procedimento:

Rosolate la cipolla nell'olio extravergine di oliva DOP Colline Caiatine e nella crema di olive, unite la salsiccia e la rucola e cuocere a fuoco medio per 3 minuti. Aggiungete il vino, una volta evaporato unite la passata di pomodoro e cuocere a fuoco vivo per 5 minuti. Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata, scolate e condite con la salsa, guarnite il piatto con rucola e grana.

VINO CONSIGLIATO

Terre del Volturmo Pallagrello nero IGT

*Ristorante Il Vicoletto
Via A.A. Caratino, 41
Caiazzo (CE)
Tel.: 0823868287*

Ricetta proposta in occasione della "Stazione del gusto domenicale" 22 Aprile 2007



LENTICCHIE E BORRAGINE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP CILENTO

AL FRANTOIO

Chef: Carmela Baglivi

Ingredienti per sei persone:

- g 300 di lenticchie piccole
- kg 1 di borragine
- n. 3 acciughe salate
- n. 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva DOP Cilento e sale q.b.

Procedimento:

Far cuocere le lenticchie in acqua abbondante aggiungendo la borragine a fine cottura e riportare a bollire per dieci minuti circa. Soffriggere a parte lentamente nell'olio extravergine di oliva DOP Cilento uno spicchio d'aglio, aggiungere le acciughe e versare nella pentola con la zuppa, riportare a bollire e servire con crostini di pane e un filo di olio extravergine di oliva DOP Cilento.

VINO CONSIGLIATO

Cilento Aglianico DOC

Laboratorio di ricerca gastronomica
Al Frantoio
Loc. Ortale San Mauro Cilento (SA)
Tel. 0974 - 903239 903700
info@cilentoverde.com

Ricetta proposta in occasione del tour giornalistico - Sirena d'Oro di Sorrento 2007



ZUPPA DI FAGIOLI DI TREVICO CON PROSCIUTTO CRUDO DI STURNO CROCCANTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP COLLINE DELL'UFITA

ENOTECA TRE BICCHIERI

Chef : Palmira Picariello

Ingredienti per quattro persone:

- kg 1 di fagioli secchi di Treviso
- n.1 cipolla bianca media
- n.1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva DOP Colline dell'Ufita
- sale, pepe
- 1 fetta da g 200 di prosciutto di Sturno

Procedimento:

Mettere a bagno i fagioli in un recipiente colmo d'acqua per circa 12 ore. Farli lessare.

In una pentola di terracotta mettere qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva DOP Colline dell'Ufita, la cipolla tagliata finemente, l'aglio intero e lasciar imbiondire. Quando la cipolla sarà trasparente aggiungere i fagioli, coprire con acqua e cuocere a fuoco lento; mescolare ogni tanto con un cucchiaino di legno. Cuocere per circa un'ora. Verso fine cottura togliere dalla pentola due cucchiainate di fagioli e passarli nel passaverdure. Incorporare il passato ai fagioli interi affinché si addensino. Salare e pepare.

In una padella disporre il prosciutto tagliato a listarelle e saltarlo fino a che non diventa croccante.

Impiattare la zuppa, disporvi sopra il prosciutto croccante e completare con un filo di olio extravergine di oliva DOP Colline dell'Ufita.

Servire il piatto accompagnato da crostini di pane.

VINO CONSIGLIATO

Fiano di Avellino DOCG

*Enoteca Tre Bicchieri
Via Circumvallazione 2071209
Avellino
Tel. 0825782163
e-mail: info@enoteca3bicchieri.it*



INSALATA SORRENTINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA

OZIO & FIGLI

Ingredienti per quattro persone:

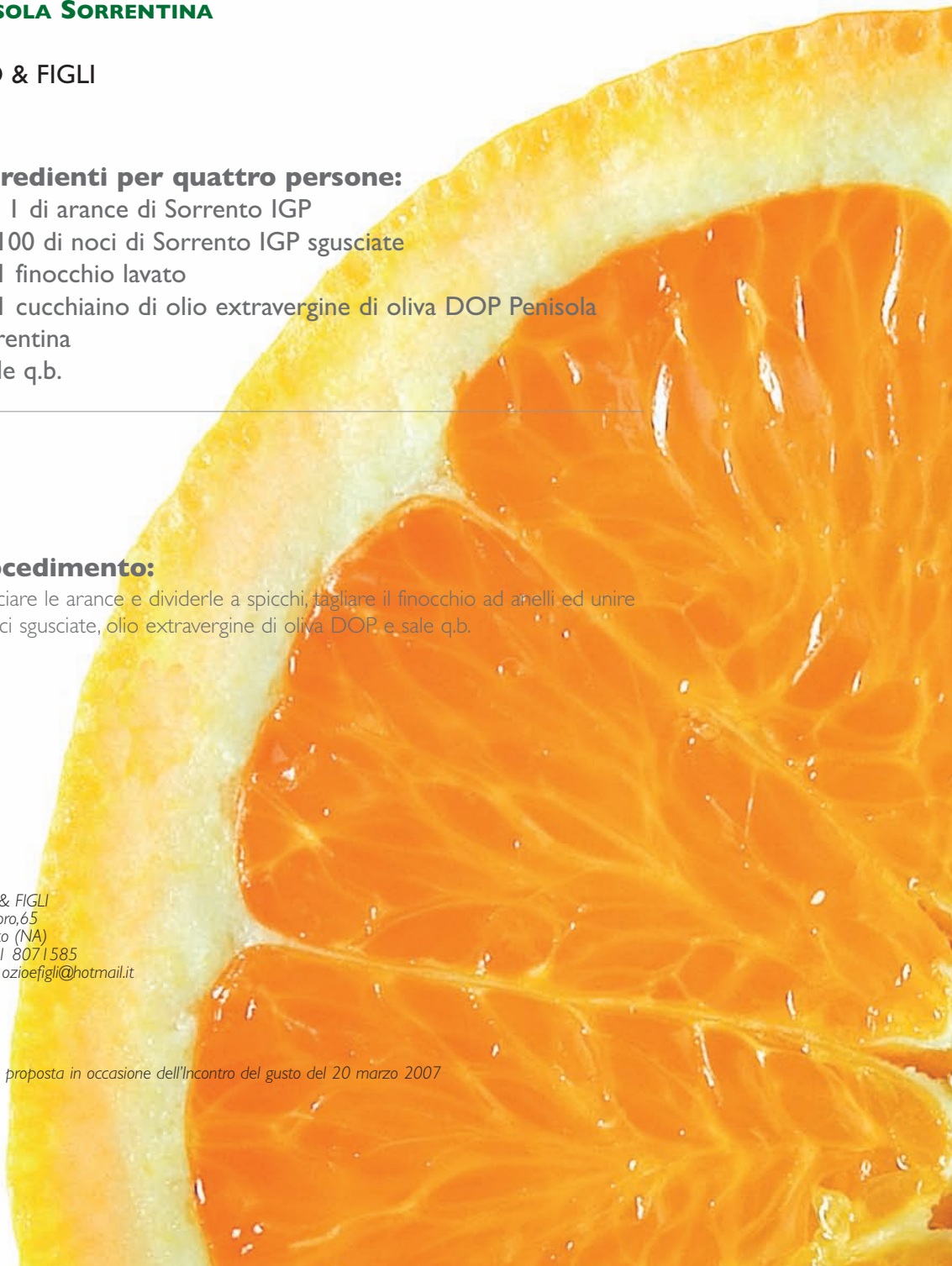
- kg 1 di arance di Sorrento IGP
- g 100 di noci di Sorrento IGP sgusciate
- n.l finocchio lavato
- n.l cucchiaino di olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina
- sale q.b.

Procedimento:

Sbucciare le arance e dividerle a spicchi, tagliare il finocchio ad anelli ed unire le noci sgusciate, olio extravergine di oliva DOP e sale q.b.

OZIO & FIGLI
Via Fuoro,65
Sorrento (NA)
Tel. 081 8071585
e-mail: ozioefigli@hotmail.it

Ricetta proposta in occasione dell'Incontro del gusto del 20 marzo 2007



BACCALÀ CON VELLUTATA DI CECI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP COLLINE SALERNITANE

ENOGASTRONOMIA "DIVINO AMORE"

Ingredienti per quattro persone:

- g 300 di baccalà
- g 300 di ceci del Cilento
- n.1 di carota
- sedano e cipolla
- brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva DOP Colline Salernitane

Procedimento:

Bollire il baccalà per 4 minuti circa. Procedere alla cottura dei ceci per 30 minuti. Nel frattempo in una padella versiamo 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva DOP Colline Salernitane e aggiungiamo sedano, carote e cipolle. Appena pronti, aggiungiamo anche i ceci e un mestolo di brodo vegetale. Lasciare cuocere tutto insieme per qualche minuto, poi frullare il tutto. A lavoro ultimato versare la vellutata di ceci nel piatto, il baccalà precedentemente cotto e aggiungere un filo di olio extravergine di oliva DOP Colline Salernitane.

VINO CONSIGLIATO
Cilento bianco DOC

Enogastronomia "Divino Amore"
Via Roma 247/f/g/h
84092 Bellizzi (SA)
tel. 0828 355944
e-mail: divino_amore@libero.it

Ricetta proposta in occasione dell'Incontro del gusto del 24 aprile 2007



FAGOTTO DI SCAROLA RICCIA M'BUTTONATA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA

L'ARCANTE

Chef : Raffaella Avallone

Ingredienti per quattro persone:

- n.1 vigorosa scarola riccia
- n.10 filetti di acciuga salate sott'olio
- n.15 olive nere del Vesuvio
- n.8 noci di Sorrento
- una manciata di capperi
- uvetta e pinoli
- pecorino romano q.b.
- n. 2 cucchiaini di pangrattato
- olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina

Procedimento:

Mondare e lavare per bene la scarola riccia, dal torsolo effettuare due tagli in verticale per ottenere quattro parti uguali. A parte preparare una capiente pentola colma d'acqua salata e portata ad ebollizione immergere le scarole per tre - quattro minuti; scolare per bene facendo cura a che non rimanga acqua in eccesso tra le foglie e lasciare intiepidire. Per la m'buttonata (ripieno) preparare le olive nere del Vesuvio, snocciolate e tagliate a pezzetti, unire l'uvetta precedentemente ammollata in acqua, i pinoli, una manciata di pecorino romano grattugiato, alcuni capperi già sciacquati e i filetti di acciuga. Aggiungere la m'buttonata al centro delle scarole e chiuderle a fagotto. Successivamente disporle in una teglia, cospargerle di pangrattato ed unire un filo di olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina prima di passarle in forno per circa 20 minuti. Per il servizio della portata, disporre il fagottino al centro del piatto, aggiungervi le noci di Sorrento precedentemente sminuzzate ed ancora un filo di olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina.

VINO CONSIGLIATO

Campi Flegrei Piedrosso Doc

*Enoteca L'Arcante
Via Pergolesi, 86-88
Pozzuoli (NA)
Tel. 081 3031039
E-mail: larcante@lilbero.it*

Ricetta proposta in occasione dell'Incontro del gusto del 20 marzo 2007





ilgustodell'**OLIO**DOP

L'IMPORTANZA DELL'ASSAGGIO

a cura di Maria Luisa Ambrosino

Presidente Analisti Sensoriali Associati

Estratto da: I Profumi dell'Olio. Guida all'assaggio dell'olio extra vergine di oliva. Ed. Regione Campania e LCM della CCIAA di Napoli, Maggio 2006.



SIRENA d'**ORO** di SORRENTO



Oggi non è più possibile parlare di qualità degli oli vergini di oliva senza considerarne la qualità sensoriale. L'analisi sensoriale, un assaggio fatto secondo un metodo scientifico, è indispensabile per il controllo della qualità e per la standardizzazione del prodotto in base alle esigenze del cliente, ma è anche un valido strumento per la valorizzazione dei prodotti di pregio. In particolare può essere un mezzo attraverso il quale comunicare la particolarità di un determinato prodotto e distinguerlo dall'insieme indifferenziato di prodotti simili che oggi caratterizza il mercato degli oli da olive. In funzione degli scopi, è necessario compiere una scelta corretta del tipo di giudici (assaggiatori), del metodo e della scala da utilizzare per l'analisi.

Ai fini della classificazione nelle differenti categorie merceologiche, un olio vergine di oliva si può definire "extra vergine" solo se risulta privo di qualsiasi difetto organolettico. L'adeguatezza di alcuni parametri chimici (acidità, numero di perossidi e costanti spettrofotometriche) non è infatti sufficiente a garantire l'elevata qualità del prodotto. Per questo motivo, sin dal 1991 l'Europa ha introdotto il Panel test, ossia la valutazione delle caratteristiche organolettiche da parte di un gruppo di assaggiatori addestrati, per la definizione della qualità dell'olio. Per la classificazione degli oli si adotta il metodo COI, proposto dal Consiglio Oleicolo Internazionale. Nella sua ultima versione (Reg. CE 796/02), in vigore dal 1° novembre 2002, il metodo consente la classificazione dell'olio in base al calcolo della mediana del difetto maggiormente percepito dai giudici.

Nel caso degli oli a Denominazione di Origine Protetta, il Panel test rientra tra le analisi che devono essere obbligatoriamente eseguite per ottenere la certificazione del prodotto. Infatti, il disciplinare di produzione di un olio DOP riporta nel paragrafo "Caratteristiche al consumo", oltre ai valori di alcuni parametri chimici, anche alcune caratteristiche sensoriali che devono essere rispettate dal prodotto certificato. Nel caso degli oli DOP il panel test ha quindi un duplice obiettivo: accertare l'assenza di difetti, in quanto un olio DOP è in primo luogo un olio extra vergine, e verificare la conformità al disciplinare di produzione di riferimento, ovvero la presenza degli elementi di tipicità che contraddistinguono quel determinato prodotto.

Accanto alle valutazioni finalizzate alla classificazione o al riconoscimento di una DOP esistono altri ambiti in cui si ricorre all'analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva. A scopo di ricerca, ogni qualvolta si voglia studiare l'effetto di una qualsiasi variabile pro-



duttiva sul profilo qualitativo dell'olio è necessario affiancare alle determinazioni chimico fisiche e strumentali la valutazione sensoriale. Nella preparazione dei lotti per il confezionamento in funzione delle esigenze di un particolare mercato, nel monitoraggio della conservazione del prodotto, nella valutazione delle preferenze del consumatore l'analisi sensoriale può rappresentare un supporto utilissimo. L'esperienza di assaggiatori professionisti, infine, è indispensabile nella realizzazione dei concorsi oleari. Il numero di concorsi, premi e rassegne che annualmente si svolgono in ambito nazionale ed internazionale è in continuo aumento e vede una sempre maggiore partecipazione di aziende con prodotti di livello qualitativo in continua crescita. Si tratta di iniziative che hanno lo scopo di valorizzare determinate produzioni di pregio suscitando l'attenzione dei consumatori e dei produttori. La partecipazione alle commissioni di degustazione, per quanto impegnativa per l'assaggiatore, è un'importante occasione di confronto con professionisti provenienti da differenti gruppi di assaggio.

Il Panel test

Il Panel Test è l'analisi delle caratteristiche organolettiche di un prodotto eseguita da un gruppo di assaggiatori addestrati (Panel). Il Panel test secondo il metodo COI si svolge secondo norme precise dettagliatamente descritte dal Regolamento CEE 2569/91, all. XII. Gli assaggiatori, operando all'interno di una cabina di assaggio, esprimono il loro giudizio sulle caratteristiche sensoriali dell'olio indipendentemente l'uno dall'altro. Compilando l'apposita scheda di valutazione valutano la presenza e l'intensità dei pregi e degli eventuali difetti. Un aspetto fondamentale per il corretto andamento della prova è rappresentato dalla formazione e addestramento degli assaggiatori attraverso incontri periodici e frequenti scambi con differenti realtà produttive. Grande attenzione viene prestata anche alla normalizzazione delle condizioni di assaggio, che devono essere costanti per tutti i gruppi di assaggio. Il bicchiere da utilizzare per l'assaggio dell'olio, le cui caratteristiche costruttive sono dettagliatamente specificate, deve essere fabbricato in vetro di colore scuro (blu o ambra) tale da impedire la valutazione visiva del colore. Il colore più o meno giallo e/o verde dell'olio, infatti, non è collegato direttamente con la sua qualità e inducendo errate aspettative nell'assaggiatore potrebbe distrarlo dall'analisi. Al momento della presentazione in cabina, il bicchiere, coperto da un vetro di orologio che evita la dispersione dei composti volatili, deve contenere 15 ml di olio e



deve essere mantenuto alla temperatura di $28^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

La scelta dei termini da utilizzare per la descrizione delle caratteristiche sensoriali di un olio è sicuramente uno degli aspetti maggiormente studiati. È infatti molto importante che i gruppi di assaggio operanti in tutto il mondo utilizzino lo stesso vocabolario e che vi associno le medesime percezioni sensoriali. I descrittori utilizzabili nella valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva sono stati ridefiniti nell'ultimo aggiornamento del metodo COI.

Il foglio di profilo ad uso degli assaggiatori utilizza una scala non strutturata (un segmento di retta lungo 100 mm) e orienta principalmente ad una valutazione dei descrittori legati alla presenza di difetti. Fra gli attributi positivi compaiono esclusivamente il fruttato di oliva, l'amaro e il piccante. Naturalmente questa "semplificazione" è perfettamente coerente con gli obiettivi del metodo che riguardano l'accertamento dell'assenza dei difetti ai fini della classificazione merceologica.

Terminata la valutazione sensoriale, il capo panel raccoglie i fogli di profilo compilati dagli assaggiatori ed inserisce i dati nel programma elettronico che, dopo aver effettuato il calcolo di opportuni indici statistici, effettua la classificazione del campione sulla base dei valori della mediana del fruttato e della mediana di un eventuale difetto (quello percepito con l'intensità più alta).

La classificazione è la seguente:

olio di oliva vergine extra: la mediana dei difetti è pari a 0 e la mediana del fruttato è superiore a 0;

olio di oliva vergine: la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 2,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0;

olio di oliva lampante: la mediana dei difetti è superiore a 2,5; oppure la mediana dei difetti è inferiore o pari a 2,5 e la mediana del fruttato è pari a 0.

IL VOCABOLARIO PER L'OLIO DI OLIVA

Attributi positivi

Fruttato: insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, e caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta o retronasale.

Amaro: sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate.

Piccante: sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi.

Attributi negativi

Riscaldamento: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate che hanno sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica.

Muffa-umidità: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.

Morchia: flavor caratteristico dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione in depositi sotterranei e aerei.

Avvinato-inacetito: flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quella del vino o dell'aceto. È dovuta fondamentalmente a un processo fermentativo delle olive che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.

Metallico: flavor che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.

Rancido: flavor degli oli che hanno subito un processo ossidativo.

Cotto o stracotto: flavor caratteristico dell'olio, dovuta ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.

Fieno-legno: flavor caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.

Grossolano: sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli.

Lubrificanti: flavor dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.

Acqua di vegetazione: flavor acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione.

Salamoia: flavor dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.

Sparto: flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Essa può essere diversa se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.



Terra: flavor dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.

Verme: flavor dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*).

Cetriolo: flavor che si produce caratteristicamente nell'olio durante un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine, che è attribuita alla formazione di 2-6 nonadienale.

Tecnica dell'assaggio

Per la corretta esecuzione di una seduta di assaggio sono richiesti 8-12 assaggiatori ed è necessario rispettare alcune norme generali di comportamento. Ad esempio è necessario astenersi dal fumare almeno 30 minuti prima della prova e non mangiare nulla almeno un'ora prima, non si devono usare profumi cosmetici o saponi il cui odore sia persistente. Dopo ogni assaggio è consigliabile masticare un pezzetto di mela e sciacquare la bocca con acqua a temperatura ambiente per eliminare il retrogusto del campione precedente. L'assaggio comincia con la valutazione olfattiva dell'olio avvicinando il bicchiere al naso ed inspirando piano e profondamente 2 o 3 volte di seguito, concentrandosi sulle sensazioni percepite. La durata di questa fase non deve eccedere i 30 secondi. Eventualmente bisogna concedersi una pausa prima di ripetere. La membrana sensibile che tappezza il fondo delle fosse nasali nell'uomo viene raggiunta dalle molecole volatili inalate o per via diretta, durante l'inspirazione, o per via indiretta, per ritorno retronasale. Per effettuare valutazioni accurate, si preferisce la via retronasale perché in questo caso la velocità di transito delle molecole sulla membrana è più lenta e quindi la percezione è più chiara. Si passa quindi alla valutazione gustativa assumendo un piccolo sorso (circa 3 ml) di olio e distribuendolo su tutta la lingua e la cavità boccale. In questo modo si valutano le percezioni gustative (amaro) e aromatiche, si definiscono le percezioni del piccante, astringente etc.. Con aspirazioni corte e successive si introduce aria nella bocca per favorire la percezione per via retronasale dei composti aromatici volatili

Il senso del gusto, nella valutazione organolettica degli oli di oliva, viene impegnato principalmente per l'accertamento della nota amara, tramite le papille gustative localizzate soprattutto sulla parte posteriore della lingua. Contrariamente a quanto si potrebbe credere non è possibile percepire con l'assaggio l'acidità dell'olio di oliva, anche a valori molto elevati. Infatti, gli acidi grassi liberi dell'olio di oliva, a 16 – 18 atomi di carbonio, hanno un peso molecolare troppo elevato per riuscire a stimolare la zona sensibile all'acido. Poiché nell'olio non sono presenti zuccheri si ritiene



generalmente che la sensazione di dolce indicata dagli assaggiatori dipenda soprattutto dall'assenza di sapori amari. Studi attualmente in corso sulle interazioni gusto/olfatto, tuttavia, sembrano evidenziare che la percezione dei sapori amaro, piccante e dolce può essere fortemente influenzata dalla contemporanea presenza di taluni composti volatili.

La valutazione del piccante, legato alla stimolazione delle terminazioni libere del nervo trigemino nella cavità boccale e faringea, ha un'importanza fondamentale nella valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva. Tale sensazione, così come il gusto amaro, è determinata infatti dalla presenza di alcuni composti fenolici.

A questo punto si può esprimere una valutazione sintetizzando le sensazioni olfattive e gustative, positive e negative, memorizzate durante le fasi dell'assaggio e confrontate con quelle presenti nella nostra memoria.

Tra gli elementi di pregio, in particolare nel caso di valutazioni effettuate durante i concorsi oleari, assume grande importanza la valutazione dell'armonia. Un olio si definisce armonico quando le intensità relative delle diverse sensazioni olfattive, gustative e cinesetiche sono tali da restituire una sensazione complessiva gradevole.

Difetti e pregi degli oli vergini d'oliva

I difetti dell'olio possono trarre origine in uno qualsiasi dei diversi momenti che si susseguono dalla produzione delle olive fino all'utilizzo del prodotto finito. La non razionale esecuzione di tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento e distribuzione, può infatti causare la perdita di fruttato e la comparsa di difetti.

Imparare a riconoscere un difetto, e quindi ad associare una determinata sensazione olfatto gustativa ad un termine tra quelli proposti nel vocabolario specifico per gli oli vergini di oliva, è uno dei principali obiettivi nella formazione dell'assaggiatore. Riconoscere il difetto è, inoltre, estremamente utile agli addetti della filiera perché, conoscendo le principali cause di eventuali difetti riscontrati, è possibile capire dove intervenire per il miglioramento della qualità delle produzioni evitando che il problema si presenti successivamente. A tale scopo, è utile richiamare i principali difetti in base alla causa più probabile.

Difetti legati ad una cattiva qualità delle olive sono i difetti di verme, terra e fieno/legno. Inadeguate pratiche di raccolta o stoccaggio delle olive sono all'origine dei difetti di avvinato/ inacetito, riscaldamento e muffa. Quando le tecniche di estrazione dell'olio risultano inadeguate possono insorgere i difetti di fischio, metallico, cotto, e acqua di vegetazione. I principali difetti che possono svilupparsi nell'olio durante la conservazione dell'olio sono il difetto



di rancido, dovuto all'ossidazione degli acidi grassi insaturi, e di morchia derivante dalla fermentazione del sedimento che col tempo si deposita sul fondo dei contenitori di stoccaggio. Per limitare il rischio di alterazioni durante la conservazione è quindi fondamentale prestare la massima attenzione al controllo della temperatura dei locali di stoccaggio, alla corretta e tempestiva esecuzione dei travasi, a ridurre il contatto olio - ossigeno.

Tra i pregi, il primo attributo positivo che si valuta durante l'assaggio di un olio è il fruttato. Per fruttato, nel caso specifico, si intende fruttato di oliva ovvero un insieme di sensazioni olfattive, dirette o percepite per via retronasale, che ricordano l'oliva sana, fresca, raccolta al giusto grado di maturazione. Questa sensazione è sempre presente nell'olio ottenuto dalle olive, ma può assumere sfumature ed intensità estremamente variabili in funzione della zona di produzione, della varietà e del grado di maturazione delle olive da cui è ottenuto, della tecnologia di estrazione e conservazione, della presenza di eventuali difetti. Mediante l'assaggio, poi, si definiscono meglio le sensazioni olfattive e si valutano le percezioni dell'amaro e del piccante. Purtroppo molti consumatori confondono questi pregi con difetti ("olio che pizzica in gola", "olio acido", "olio pesante") ignorando che queste sensazioni sono in gran parte dovute alla presenza di quei composti fenolici ad attività antiossidante così importanti per la protezione dell'olio e della nostra salute.

Conoscendo l'intensità di tali descrittori per i diversi lotti, il produttore può operare le scelte migliori al fine di ottenere il prodotto finale che meglio soddisfi le esigenze della clientela. La scelta di filtrare o non filtrare, i criteri di formulazione delle miscele in oleificio dipendono anche dai risultati della valutazione organolettica.

I profumi degli oli DOP

Fin qui abbiamo esaminato i descrittori, positivi e negativi, che si valutano quando si effettua il Panel test secondo il metodo COI con l'obiettivo di stabilire la qualità del prodotto (extra vergine, vergine o lampante) sulla base della presenza e intensità di percezione dei difetti.

Assaggiatori esperti, tuttavia, possono riconoscere molti attributi positivi negli oli di buona qualità, talvolta fondamentali per la definizione dei profili di tipicità di alcune produzioni (monovarietali, DOP).

La maggior parte delle sensazioni organolettiche percepite nel corso della degustazione dell'olio extra-vergine di oliva sono dovute alla stimolazione dell'epitelio olfattivo da parte di un gran numero di composti volatili presenti, spesso in concentrazioni



molto basse, nell'aroma dell'olio. Tali composti danno origine a profumi che ricordano la foglia di ulivo sfregata tra le mani, l'erba appena falciata, il pomodoro, il carciofo, la mela o la mandorla. Gran parte di tali composti si forma durante la preparazione della pasta di olive (frangitura e gramolazione) che precede l'estrazione dell'olio. Una serie di reazioni enzimatiche a carico dagli acidi grassi linoleico e linolenico danno origine a composti dai profumi caratteristici ritenuti responsabili delle cosiddette "note verdi" dell'olio extra-vergine di oliva. Il profilo sensoriale degli oli è strettamente legato a tali attività enzimatiche che, a loro volta, sono regolate principalmente da fattori genetici, dallo stato di maturazione dei frutti, dalle modalità di conservazione delle olive e dai parametri del processo di estrazione dell'olio. La massima intensità dell'aroma di un olio si realizza in epoche diverse per ciascuna varietà e generalmente in corrispondenza dell'invasatura del frutto. Oltre tale stadio di maturazione, l'aroma dell'olio presenta una progressiva attenuazione delle sensazioni verdi perdendo quelle caratteristiche di freschezza che contribuisce alla qualità del prodotto. La conservazione influenza il profilo organolettico dell'olio extra vergine di oliva e nel corso del tempo si verificano naturali modificazioni delle componenti aromatiche e gustative.

Da qualche anno il Consiglio Oleicolo Internazionale sta lavorando ad un metodo specifico per la determinazione del profilo sensoriale degli oli a Denominazione di Origine (COI/T20/Doc. n. 22API del settembre 2001). Il metodo prevede che per ciascuna Denominazione di Origine si adotti uno specifico foglio di profilo costruito inserendo i descrittori sensoriali individuati come caratteristici di quella produzione. Una volta costruito il foglio di profilo, il riconoscimento di una DOP potrà essere effettuato dopo aver definito l'intervallo di variazione (da un valore minimo ad un massimo) della mediana di ciascun descrittore.

I descrittori devono essere scelti dalla lista appositamente predisposta

Sensazioni aromatiche olfattive dirette o retronasali: Acerbo, Agrumi, Camomilla, Carciofo, Erba, Erbe aromatiche, Eucalipto, Foglia di fico, Foglia di olivo, Frutta esotica, Fruttato maturo, Fruttato verde, Frutti rossi, Mandorla, Mela, Noce, Pepe verde, Peperone, Pera, Pinolo, Pomodoro, Vaniglia.

Sensazioni gustative: Amaro, Dolce

Sensazioni retroolfattive qualitative: Persistenza

Sensazioni tattili o cinestetiche: Piccante, Fluidità.



Come si diventa assaggiatori

Generalmente si comincia con un Corso per assaggiatori (I livello) i cui contenuti didattici e la modalità di svolgimento sono specificati dalla Circolare MiPA, n°5 del 18 giugno 1999. Durante il corso, oltre ad approfondire i principali aspetti relativi alla filiera olivicola e ad acquisire gli elementi base per il riconoscimento dei principali pregi e difetti di un olio, si valuta l'idoneità fisiologica dei partecipanti all'assaggio degli oli d'oliva mediante prove di classificazione di intensità per 4 attributi fondamentali: Riscaldamento, Avvinato, Rancido e Amaro. Il superamento di tali prove, finalizzate ad escludere l'esistenza di impedimenti fisiologici (ad esempio forme di anosmia) all'assaggio è un requisito fondamentale per il proseguimento della formazione. Ottenuto l'attestato di idoneità fisiologica, inizia la fase di addestramento che si realizza attraverso un numero minimo di 20 sedute di assaggio con lo scopo di abituare gli assaggiatori alle numerose varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva, incrementare l'abilità individuale a percepire, identificare e quantificare gli attributi sensoriali, fare pratica con la metodologia di valutazione sensoriale specifica. Al termine di tale percorso, è possibile fare domanda di iscrizione all'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva extravergini e vergini tenuto su base regionale dai singoli Assessorati all'Agricoltura.

La valutazione delle caratteristiche sensoriali degli oli vergini di oliva può essere richiesta ad un panel che abbiano ottenuto il riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali seguendo la procedura dettata dal D.M. 30 luglio 2003 e successivi aggiornamenti. Tale riconoscimento deve essere rinnovato di anno in anno attraverso appositi ring test che hanno la funzione di monitorare il corretto funzionamento del gruppo di assaggio per confronto con altri gruppi analoghi. Il MiPAAF riconosce due tipi di panel:

- a) Panel Ufficiali - individuati dalla Pubblica Amministrazione per la verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva da parte delle Autorità nazionali;
- b) Panel Professionali - per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva oggetto di scambi commerciali, compreso DOP e IGP.



ilgustodell'**OLIO**DOP

LA CAMPANIA.....
TERRA DI OLI DOP



SIRENA d'**ORO** di SORRENTO



In Campania - quarta regione olivicola italiana per quantità di prodotto e sesta per superficie olivetata - l'introduzione della coltivazione dell'olivo è datata di millenni: l'opera di diffusione più importante di questa pianta è attribuita ai fenici ed ai greci, che la portarono in tutti i territori colonizzati, e non solo per la produzione di olio a scopo alimentare ma anche per ricavarne unguenti e profumi ad uso "estetico", o per essere bruciato in omaggio alle divinità, tradizione, quest'ultima, ancora praticata in Campania con il dono annuale di olio vergine di oliva alla lampada perpetua di San Gennaro, patrono della città.

Qui, nella Campania felix, l'olivo ha trovato il suo habitat ideale, caratterizzato da una piovosità annua limitata, da estati calde e asciutte, da inverni temperati, da luminosità intensa, da terreni spesso vulcanici, permeabili e ben areati. Spesso l'importanza dell'olivo travalica il più immediato aspetto produttivo ed economico. In diversi distretti, infatti, tale coltura abbina, in modo unico, la possibilità di un'attività agricola redditizia alla doverosa azione di presidio e tutela del paesaggio rurale, che si traduce in una più generale salvaguardia del suolo e dell'ambiente, di cui tutti beneficiamo.

Nel complesso l'olivicoltura in Campania interessa una superficie di 72.587 ettari, dato che evidenzia una sensibile ripresa del comparto, dopo un decennio di sostanziale stasi. A tale superficie corrisponde un patrimonio olivicolo di oltre 8,5 milioni di piante. Grande parte dell'olivicoltura è collocata in provincia di Salerno, che da sola, con i suoi 40.796 Ha, rappresenta il 56,2 % del totale, seguita dalla provincia di Benevento, con il 19,2 %. Uno dei punti di forza dell'olivicoltura campana è il patrimonio varietale, estremamente ricco e diversificato; un recente studio ha individuato e descritto 66 varietà autoctone attual-



mente coltivate, tramandate da secoli. Non è raro imbattersi in piante maestose, di centinaia di anni di età. In quelle piante secolari è racchiusa, in alcuni casi, la storia di intere famiglie o di borgate, cui quegli olivi hanno assicurato, nei momenti più difficili, sostentamento; quelle piante rappresentano il legame ad un passato, spesso remoto, ad episodi e a persone care. Il risultato di questo quadro è l'impossibilità di parlare di un "olio campano". Numerosi sono gli ambienti, altrettanto numerosi sono gli oli prodotti, ciascuno con la sua storia e la sua tipicità; e sempre più numerosi sono i produttori impegnati a valorizzare, tramite le DOP e mediante il ricorso a tecniche innovative, finalizzate al miglioramento qualitativo delle produzioni, le straordinarie risorse, la storia, la tradizione e gli impareggiabili ambienti olivicoli campani. Le DOP campane, oggi, sono **otto**, di cui **tre** "*Penisola Sorrentina*", "*Cilento*", e "*Colline Salernitane*", riconosciute dalla CE (Reg. CE 1065/97) e cinque "*Colline Beneventane*", "*Sannio Caudino Telesino*", "*Irpinia Colline dell'Ufita*", "*Terre Aurunche*" e "*Colline Caiatine*" approvati dal MiPAF (G.U. n. 169 del 21.7.04, G.U. n. 165 del 16.7.04, G.U. n. 246 del 21.10.05, G.U. n. 262 del 20.11.05 e G.U. n. 262 del 20.11.05, rispettivamente).

Sono, inoltre, in fase di istruttoria le richieste di conferimento della DOP per i seguenti oli: "*Terre del Clanis*" e "*Terre del Matese*".

Produzioni che per i loro gusti definiti e tipici, densi dei sapori e dei profumi delle aree di provenienza, si contrappongono ad un prodotto industriale dal gusto uniforme ed anonimo.

**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
RICONOSCIUTE
DALLA CE**

**Denominazione di Origine Protetta
(DOP)
CILENTO**

Reg. CEE n. 1065 del 12.06.97

Consorzio di Tutela
Via Archi - 84060 Laureana Cilento (SA)
Tel. 0974 832573 - Fax 0974 825922



Area di produzione

Il Cilento, terra dei miti, sede del Parco Nazionale, impreziosisce la vetrina degli oli DOP della Comunità con un prodotto, di spiccata tipicità, che è il frutto dell'armonizzazione delle più moderne tecnologie con una tradizione millenaria. L'olivo è, unitamente al mare, che bagna cale, spiagge e borghi divenuti mete del turismo internazionale, uno dei protagonisti incontrastati del paesaggio. La superficie olivetata della zona è pari a circa 18.000 ettari, il 29% del totale regionale ed il 48% della provincia di Salerno. L'area di produzione include 63 comuni. L'olivo nel Cilento ha radici antiche. Recenti ricerche archeobotaniche hanno documentato la presenza dell'olivo già nel IV sec. A. C.; la tradizione, invece, vuole che le prime piante fossero introdotte dai coloni Focesi, popolazione di origine greca. Non a caso nel Cilento ha vissuto e condotto i suoi studi per anni il celebre nutrizionista americano Keys, il padre della Dieta mediterranea.

Le varietà

La denominazione di origine protetta "Cilento" è riservata all'olio di oliva extra vergine proveniente dalle cultivar Pisciotiana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino (da sole o congiuntamente) per almeno l'85%. Tra tutte spicca la Pisciotiana, pianta solenne dal portamento assurgente, che assurge a simbolo del Cilento, caratterizzandone il paesaggio.

Caratteristiche al consumo

L'olio extravergine di oliva a DOP Cilento è di colore giallo paglierino con buona vivacità ed intensità, spesso limpido a volte velato. All'esame olfattivo mostra leggero sentore di fruttato di oliva pulito, talvolta con note di mela e di foglia verde. Il gusto è tenue e delicato di oliva fresca, fundamentalmente dolce con appena

**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
RICONOSCIUTE
DALLA CE**

**Denominazione di Origine Protetta
(DOP)
COLLINE SALERNITANE**
Reg. CEE n. 1065 del 12.06.97

Consorzio di Tutela:

Presidente: Maria Provenza

Sede: c/o ERSAC - Via Belvedere, 10 - Battipaglia (SA)

Area di produzione

La zona di produzione dell'olio extra vergine "Colline Salernitane" DOP include le aree collinari di 82 comuni ricadenti nell'area centro-settentrionale della provincia di Salerno, che è la più intensamente olivetata di tutta la Campania. Attualmente gli oliveti, collocati in prevalenza sulla fascia collinare, si estendono su di una superficie che supera i 19.000 ettari (30% della superficie olivetata regionale). Le aziende dedite all'attività olivicola sono circa 26.000 e sono prevalenti gli impianti specializzati, moderni e gestiti secondo le più idonee tecniche agronomiche. Significativa è la presenza di strutture cooperativa, cui si affiancano aziende private condotte con elevata professionalità e competenza.

Le varietà

La denominazione di origine protetta "Colline Salernitane" è riservata al prodotto ottenuto dalle varietà di olive Rotondella, Frantoio, Carpellesse o Nostrale (da sole o congiuntamente) per almeno il 65%; Ogliarola e Leccino possono concorrere in misura non superiore al 35%, mentre è ammessa una percentuale massima del 20% di altre varietà.

Caratteristiche al consumo

Alla vista l'olio DOP "Colline Salernitane" presenta un bel colore verde fino al giallo paglierino più o meno intenso; all'olfatto mostra un deciso ed ampio sentore di fruttato di oliva pulito, con discrete note di foglia verde, di erba e di pomodoro acerbo. Al gusto si percepisce un sapore deciso e persistente, gradevolmente amaro e piccante, giustamente corposo con buona ed equilibrata struttura e chiari sentori di carciofo, cardo e vegetali amari.



**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
RICONOSCIUTE
DALLA CE**

**Denominazione di Origine Protetta
(DOP)**

PENISOLA SORRENTINA

Reg. CEE n. 1065 del 12.06.97

Consorzio di Tutela:

Presidente: Tullio Esposito

Sede: Via Montariello, 7 - Sorrento (NA)



Area di produzione

L'olivicultura della provincia di Napoli si identifica, in massima parte, con l'area della Penisola Sorrentina, che ne rappresenta il 75% circa in termini di superficie. In questa zona infatti l'olivo ricopre vasti territori, spesso lungo terrazze che costituiscono da sempre parte integrante della bellezza paesaggistica della rinomata costiera, come accade nei comuni di Vico Equense, Sorrento e Massa Lubrese, che ospitano il 70% degli uliveti dell'intera Penisola.

Le varietà

La denominazione di origine protetta dell'olio extra vergine d'oliva "Penisola Sorrentina" è riservata esclusivamente ai produttori che soddisfano tutte le caratteristiche specificate nel disciplinare. Per quanto riguarda la varietà di olivo deve trattarsi di Ogliarola o Olivo da olio (detta Minucciola) per almeno il 65%, Rotondella, Frantoio, Leccino, da sole o congiuntamente non più del 35%, ed altre varietà in percentuale non maggiore al 20.

Caratteristiche al consumo

Alla vista l'olio DOP "Penisola Sorrentina" presenta un bel colore giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli; al naso rivela una notevole armonia aromatica, con un delicato fruttato di oliva e con fini e piacevoli note di erba aromatica (rosmarino e menta), al palato si percepisce una media o debole sensazione di amaro e un leggero sentore di piccante. E' fluido, equilibrato, con piacevoli sfumature speziate; ha retrogusto di mandorla verde e fresca.

**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
RICONOSCIUTE
DAL MIPAF**

Denominazioni di Origine Protetta (DOP)

COLLINE BENEVENTANE

G.U. n. 143 del 22.06.05

Comitato Promotore

Presidente: Cosimo Meola

Sede: c/o CCIAA di Benevento - Piazza IV Novembre, 1 -
Benevento



Area di produzione

“Iuvat olea magnum vestire Taburnum”, “conviene rivestire di oliveti il grande Taburno” sosteneva Virgilio nelle Georgiche; e l'olivo, già presente nel Sannio al VI sec a. C., si estese rapidamente in tutte le aree a vocazione olivicola, come è ampiamente documentato dai numerosi reperti conservati nei vari musei provinciali. Oggi nella zona si contano 1,2 milioni di piante, distribuiti in circa 6.000 ettari e in oltre 13.000 aziende. Il territorio delle Colline Beneventane, che comprende 44 comuni, si estende dalle Colline alte del Tammaro e del Fortore, attraverso la piana del Calore, fino ai primi contrafforti del Taburno e del Partenio. Gli oli prodotti raggiungono livelli qualitativi molto elevati, come è dimostrato dai numerosi riconoscimenti e premi ottenuti dagli oli sanniti in questi anni.

Le varietà

Il Disciplinare prevede che la denominazione di origine protetta dell'olio extra vergine d'oliva “Colline Beneventane” derivi dalla lavorazione di olive della varietà Ortice, coltivata solo in questa zona, ed in grado di caratterizzare fortemente il prodotto. E' ammessa una presenza delle varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo, Ortolana e Racioppella per non oltre il 30% e di altre varietà nella misura massima del 10%. I nuovi impianti dovranno essere realizzati utilizzando per non meno del 70 % la varietà Ortice.

Caratteristiche al consumo

L'olio extravergine di oliva “Colline Beneventane”, al consumo, si presenta di colore giallo, con intense sfumature verdi, da giovane. All'olfatto rivela piacevoli note erbacee, con netti sentori di pomodoro maturo, percepibili distintamente anche al gusto; all'assaggio è sempre armonico, con gradevoli e, talora, intense sensazioni di amaro e piccante.

**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
RICONOSCIUTE
DAL MIPAF**



**Denominazione di Origine Protetta
(DOP)**

SANNIO CAUDINO TELESINO

G.U. n. 143 del 22.06.05

Comitato promotore:

Presidente: Meccariello Luigi

Sede: c/o CCIAA di Benevento - Piazza IV Novembre, 1
Benevento

Area di produzione

L'olivicoltura nella zona ha radici antichissime. Unitamente alla vite, infatti, ha da sempre caratterizzato il paesaggio rurale, costituendo la principale fonte di reddito per le popolazioni locali. L'olivo in questa zona non è solo risorsa produttiva ma anche un elemento caratterizzante della sua identità paesaggistica ed ambientale. Ben lo sa chi si avventura alla ricerca dei luoghi di produzione degli oli sanniti, incontrando paesaggi senza eguali, borghi, ruderi, tesori e monumenti, custodi di una storia lunga quasi tremila anni. L'area di produzione, che interessa circa 8.000 ettari e 12.000 aziende olivetate, ingloba 35 comuni, tutti in provincia di Benevento, collocati sulle dolci colline della Valle Telesina, della Valle Caudina e del Monte Taburno.

Le varietà

Le caratteristiche organolettiche dell'olio sono fortemente influenzate dalla base varietale, imperniata sulle cultivar Ortolana (detta Melella proprio per le note aromatiche che induce nell'olio), Sprina e Racioppella, che devono essere presenti negli oliveti per non meno del 60 %. È ammessa la presenza delle varietà Femminella (o Curatora), Ortice, Pampagliosa, Frantoio, Leccino, Moraiolo, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 30% e di altre varietà nella misura massima del 10%.

Caratteristiche al consumo

L'olio DOP "Sannio Caudino Telesino" si presenta, all'analisi visiva, di un bel colore giallo, con sfumature verdi, se giovane. All'olfatto denota piacevoli note erbacee, con chiarissimi sentori di mela matura, evidenti anche al gusto, e, in misura decisamente minore, di pomodoro; all'assaggio è armonico e delicato, con gradevoli note di amaro e piccante.

**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
RICONOSCIUTE
DAL MIPAF**

**Denominazione di Origine Protetta
(DOP)**

**IRPINIA COLLINE
DELL'UFITA**

G.U. n. 246 del 21.10.05

Comitato promotore
Presidente: Michele Masucci
Sede: Vico Lapronia, 8 - Ariano Irpino (AV)



Area di produzione

La verde Irpinia è una terra ricca di prodotti agricoli di pregio. La punta di diamante è rappresentata, senza dubbio, dai vini irpini, ormai stabilmente collocati ai vertici della produzione enologica internazionale. Questo mix - ambiente, varietà, capacità imprenditoriale, tradizione - è anche alla base dei numerosi successi ed apprezzamenti che gli oli irpini stanno conseguendo in questi ultimi anni. L'Ufita e l'Irpinia Centrale rappresentano il cuore dell'olivicoltura provinciale, la cui storia ed evoluzione coincidono con quella della varietà che è assurta a simbolo dello sviluppo dell'olivicoltura di qualità: la Revece. L'olivo si diffuse in questa zona in modo significativo in era angioina, per poi consolidarsi in quella aragonese. Nella sola "Città di Ariano", nel 1794, erano presenti "dodici molini da macinar olive, chiamati volgarmente tappeti, a quali sono addetti i cavalli per farli girare", che diventano, dopo qualche decina di anni, 29. L'area di produzione comprende 38 comuni dell'Arianese, dell'Ufita e della Media Valle del Calore. L'olivicoltura della zona interessa una superficie di 3.500 ettari, cui corrispondono circa 860.000 piante, distribuite in 9.200 aziende; la produzione di olio risulta pari a 91.000 quintali.

Le varietà

L'olio extravergine Irpinia Colline dell'Ufita si ottiene solo da varietà autoctone e tradizionali per la zona. Dovrà, infatti, derivare per non meno del 60 % dalla varietà Revece; per la restante parte possono concorrere altre varietà locali, prime tra tutte l'Ogliarola, in misura non superiore al 40%, e possono inoltre concorrere, in misura non superiore al 10% le seguenti varietà locali: Marinese, Olivella, Olivona, Ruveia e Vigna della Corte. Estremamente ridotto (non più del 10 %) è lo spazio per le varietà "straniere" quali il Leccino o il Frantoio.

Caratteristiche al consumo

L'olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita è di colore verde, se giovane, fino al giallo paglierino, divaria intensità. All'olfatto si rivela fruttato (non meno di 2,5 punti) con piacevoli note erbacee e netti sentori di pomodoro, percepibili distintamente anche al gusto; all'assaggio è armonico, con gradevoli e, talora, intense sensazioni di amaro e piccante.

**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
RICONOSCIUTE
DAL MIPAF**



**Denominazione di Origine Protetta
(DOP)**

COLLINE CAIATINE

G.U. n. 262 del 20.11.05

Comitato promotore

Presidente: Tommasino Mastroianni

Sede: c/o Comune di Caiazzo - Piazzetta Martiri Caiatini
Caiazzo (CE)

Area di produzione

L'area di produzione delle "Colline Caiatine" coincide con l'areale di coltivazione della varietà Caiazzana, da cui deriva. Si tratta quasi di un'enclave, che comprende solo quindici comuni per una superficie territoriale complessiva di 398,65 kmq, con epicentro il comune di Caiazzo. Antico borgo ricco di storia e di arte, Caiazzo avvolge la sommità un impervio colle contornato alla base dal fiume Volturno. La zona è punteggiata da numerosi frantoi oleari (n. 18 gli attivi, che producono circa 700 t di olio, pari al 35% della produzione provinciale) ed è coperta da estesi oliveti che rappresentano il 16% della SAU provinciale coltivata ad olivo.

Le varietà

L'olio DOP "Colline Caiatine" deriva dalla trasformazione delle olive della varietà Caiazzana per almeno il 65%; possono concorrere le cultivar Corniola, Frantoio e Leccino in misura non superiore al 35%. È ammessa, infine, la presenza di altre varietà presenti nella zona in misura non superiore al 10%.

Caratteristiche al consumo

La "Caiazzana" marca fortemente le caratteristiche dell'olio; infatti, per la sua precocità è perfetta per la produzione di un olio novello, dal colore dal giallo paglierino al verde più o meno intenso, di tendenza dolce, con una nota di mandorla e gusto delicato.

**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
RICONOSCIUTE
DAL MIPAF**

**Denominazione di Origine Protetta
(DOP)**

TERRE AURUNCHE

G.U. n. 262 del 20.11.05

Comitato promotore

Presidente: Franco Cassetta

Sede: c/o Uff. Agricoltura del Comune di Sessa Aurunca
C.so Lucilio, 2 - Sessa Aurunca (CE)



Area di produzione

L'olivo ha caratterizzato il paesaggio e l'economia del territorio Aurunco fin dall'epoca romana. La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva DOP Terre Aurunche, che comprende diciassette comuni per 6.000 ettari circa di oliveti, è dominata dal vulcano spento del Roccamonfina. La natura vulcanica dei terreni, costituiti da pozzolane e sabbie miste a pomici, li rende particolarmente ricchi di microelementi e quindi particolarmente vocati alla coltivazione della vite e dell'olivo ed alla produzione di oli e di vini di pregio. In questo ambiente, famoso fin dall'antichità per il mitico vino Falerno, si produce l'olio Terre Aurunche, che grazie alle pregevoli caratteristiche qualitative già occupa una posizione di primo piano nel panorama degli oli di pregio.

Le varietà

L'olio DOP Terre Aurunche deve ottenersi dalla lavorazione di olive della varietà Sessana (localmente nota come Cicinella) per non meno del 70%. È ammessa a presenza di Corniola, Itrana e Tenacella per un massimo del 30%.

Caratteristiche al consumo

L'olio extravergine di oliva Terre Aurunche presenta colore da giallo paglierino a verde intenso, in funzione del grado di maturazione delle olive. All'olfatto si rivela fruttato (tra 1 e 5 punti) con piacevoli sentori di carciofo e mandorla, percepibili distintamente anche al gusto; all'assaggio è vellutato ed armonico, con sensazioni di amaro e piccante.

**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
IN CORSO DI
RICONOSCIMENTO**



**Denominazione di Origine Protetta
(DOP)**

TERRE DEL CLANIS

Comitato promotore
Presidente: Biagio Arbucci
Sede: Via L. Da Vinci, 6/8
Avella (AV)

Area di produzione

Nell'area di produzione dell'olio "Terre del Clanis" l'olivo risulta presente da epoca remotissima, come testimoniano gli antichi manoscritti e le macine dei monaci benedettini che producevano olio nell'antica Certosa di S. Giacomo di Lauro. L'olivo assume, nella zona, grande importanza; è seconda per superficie e reddito solo alla coltivazione del nocciolo. Occupa terreni collinari, originati da rocce arenarie, con tessitura di medio impasto, che poggiano spesso su tufo di origine vulcanica; sono ottimamente drenati, con buona dotazione di fosforo, potassio e calcio. Le aziende che praticano la coltivazione dell'olivo sono circa 1.700, con oltre 200.000 piante.

La produzione di olio risulta pari a 15.000 q.li circa; cresce costantemente il numero di produttori impegnati a dare dignità di bottiglia ad un prodotto commercializzato prevalentemente in azienda, allo stato sfuso.

Le varietà

Le caratteristiche organolettiche dell'olio dipendono, oltre che dall'ambiente, dalla base varietale, imperniata sulla cultivar Nostrale di Lauro, presente per non meno del 60 %. Sono ammesse le varietà Leccino, Frantoio e Ravece, in misura non superiore al 40%.

Caratteristiche al consumo

L'olio extravergine di oliva "Terre del Clanis" è di colore giallo paglierino, di varia intensità. All'olfatto si rivela fruttato (tra 3 e 6 punti) con piacevoli note erbacee e netti sentori di mela, percepibili distintamente anche al gusto; all'assaggio è armonico, con gradevoli e, talora, intense sensazioni di amaro e piccante.

**LE DENOMINAZIONI DI
ORIGINE PROTETTA
(DOP)
IN CORSO DI
RICONOSCIMENTO**

**Denominazione di Origine Protetta
(DOP)**

TERRE DEL MATESE

Comitato promotore

Presidente: Francesco Girardi

Sede: c/o Casa comunale - Piazza De Benedictis, 1
Piedimonte Matese (CE)



Area di produzione

L'area di produzione dell'olio extravergine d'oliva "Terre del Matese" comprende i territori di diciotto comuni, quasi tutti compresi nell'omonimo Parco Regionale. L'area si sviluppa lungo il versante Casertano del Matese, che per quasi 50 km sovrasta il Medio Corso del Voltumo tra Capriati e Gioia Sannitica. La felicissima esposizione verso mezzogiorno e la natura calcareodolomitica dei terreni realizzano condizioni estremamente favorevoli alla coltivazione dell'olivo, che colonizza l'intera fascia pedemontana fino a quote insolitamente elevate.

Le varietà

L'olio DOP "Terre del Matese" deriva dalla trasformazione delle olive della varietà Tonda, per almeno il 65%, nonché Frantoio e/o Leccino in misura non superiore al 35%. È ammessa la presenza di altre varietà presenti nella zona in misura non superiore al 10%.

Caratteristiche al consumo

L'olio extravergine di oliva "Terre del Matese" presenta un colore dal giallo paglierino al verde più o meno intenso; all'olfatto si rivela fruttato, all'assaggio è vellutato ed armonico, con gradevoli sensazioni di amaro e piccante (da leggero a medio) e spiccato sentore di mela.



ilgustodell'**OLIO**DOP

**LE AZIENDE PRODUTTRICI
DEGLI OLI DOP DELLA CAMPANIA
CAMPAGNA 2006-2007**



SIRENA d'**ORO** di SORRENTO

**DOP PENISOLA
SORRENTINA**

Az. Agricola Russo

Via Piazza Montechiaro , 18
80069 Vico Equense (NA)
081 8028404

**Frantoio Ferraro
di Carmela Indovino s.a.s.**

Via G.B. della Porta, 21
80069 Vico Equense (NA)
081 8028039

Sorrentolio s.r.l.

Via Nastro D'Argento 9
80065 Sant'Agnello (NA)
081 8072300 - 081 8073726

**DOP COLLINE
SALERNITANE**

Az. Agricola Petrosino Sabato

Località Casarsa
84025 Eboli (SA)
0828 651006
s_petrosino@virgilio.it

Az. Agricola Vuolo di Carmela Vuolo

Località Passione - Frazione Rufoli
84035 Salerno
089 281352 - 089 794434
mila.vuolo@virgilio.it

Az. Agr. Zottola Maria Luisa

Via dello Statuto, 6
84098 Pontecagnano (SA)

Coop. Agr. La Comunità

Loc. Varano
84020 Campagna
0828 49740
lacomunita@interfree.it

Il Nido di Sara Alfani

Via Montevetrano 2
84099 San Cipriano Picentino
089 882343
azienda_il_nido@libero.it



La Torretta s.c.r.l.

via Serroni Alto 24
84091 Battipaglia (SA)
0828 672615

**Olearia Aulettese di Pucciarelli
Antonio & Figli s.n.c.**

C.da Vagni
84031 Auletta
0975 392254

Oleificio Dell'Orto

Via Isca, 7
84020 Oliveto Citra
0828 793341
polidoro@oleificiodellorto.it

Oleificio Di Giacomo s.r.l.

Via Marzo
84022 Serre
0828 974747

DOP CILENTO

Nuovo Cilento

loc. Ortale
84070 San Mauro Cilento (SA)
0974 903239 - 0974 903700
info@cilentoverde.com

Serra Marina s.r.l.

C.da Archi
84050 Laureana Cilento
0974 832573
info@serramarina.com

Presentazione	Pag. 3
Il Gusto dell'Olio DOP	Pag. 5
Programma delle Degustazioni	Pag. 9
In Tavola	Pag. 15
L'importanza dell'assaggio	Pag. 27
La Campania Terra di Oli DOP	Pag. 37
Le Aziende produttrici	Pag. 50

ilgustodell'**OLIODOP**



Stampa
Rossi srl - Napoli