

Prodotto: Olio DOP Cilento

Categoria: Olio

Zona di Produzione:

- **Regione:** Campania
 - **Area di Coltivazione:** Cilento, provincia di Salerno
-

Caratteristiche del prodotto:

Denominazione: CILENTO (Olio extravergine di Oliva) D.O.P.

Descrizione:

L'olio Cilento DOP si ottiene dalla premitura di olive delle varietà Pisciotтана, Rotondella, Oglierola, Frantoio, Salella e Leccino per almeno l' 85%; possono, inoltre, concorrere altre varietà locali presenti nell'area di produzione in misura non superiore al 15%.

L'olio, al consumo, è di colore giallo paglierino con buona vivacità ed intensità; spesso limpido, a volte velato. All'esame olfattivo mostra un leggero sentore di fruttato, talvolta con note di mela e di foglia verde. Il gusto è tenue e delicato di oliva fresca, fondamentalmente dolce con appena percettibili note vivaci di amaro e piccante.

E' discretamente fluido, con evidenti sentori di pinolo e retrogusto di nocciola e mandorla. L'acidità è sempre inferiore al valore di 0,70%.

La notevole presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di quest'olio su piatti di una certa consistenza, tipici dell'area di origine, come grigliate di pesce, insalate selvatiche, verdure bollite, legumi e primi piatti in genere.

L'olio "Cilento" DOP è il frutto dell'armonizzazione delle più moderne tecnologie di lavorazione con una tradizione millenaria. A livello agronomico, particolare cura è posta durante le fasi della raccolta, del trasporto e della conservazione delle olive.

Per essere ammesse alla produzione di olio DOP le olive devono essere raccolte rigorosamente a mano; è autorizzato l'ausilio di mezzi agevolatori meccanici, come scuotitori e pettini vibranti; le reti sono ammesse esclusivamente per agevolare le operazioni di raccolta, che deve essere effettuata entro il 31 dicembre di ogni anno. La produzione massima di olive ad ettaro è di 110 quintali, mentre la resa in olio massima è del 22%. Le olive vanno molite entro 48 ore dalla raccolta.

Cenni storici

La presenza dell'olio caratterizza da secoli il paesaggio cilentano e ne rappresenta la principale, e talvolta unica, risorsa delle popolazioni locali, tanto da divenire parte integrante della loro vita quotidiana.

L'olivo nel Cilento, terra di miti e sede dell'omonimo Parco Nazionale, 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, una popolazione profuga di origine greca. Furono essi infatti ad introdurre la più antica varietà da olio locale, la Pisciotтана, che resiste molto bene ai venti salmastri della zona, è molto produttiva anche in un comprensorio arido come il Cilento e ancora oggi conferisce all'olio Cilento la riconosciuta tipicità.

L'olivo cilentano, tra i templi di Paestum e le rovine di Velia, ha imposto la sua presenza anche ai grandi poeti italiani del passato: ...ulivi, sempre ulivi! in mezzo sono ulivi, come pecore a frotta... scrive Ungaretti in una sua lirica del 1933. Nel Cilento, inoltre, ha vissuto per molti anni anche il celebre nutrizionista americano Keys, il padre della Dieta mediterranea, che proprio all'olio di oliva attribuisce un ruolo principe, in quanto determina una riduzione del colesterolo serico, migliora la funzionalità dell'apparato cardiocircolatorio, e protegge l'organismo, con il suo corredo di sostanze fenoliche, da gravi alterazioni.

Area di produzione

La zona di produzione e di lavorazione dell'olio DOP Cilento comprende 62 comuni, posti a sud della provincia di Salerno, tutti inclusi nell'area del Parco nazionale del Cilento e del Vallo di Diano e tutti caratterizzati dalla presenza di olivi secolari, che rappresentano l'elemento dominante del paesaggio.

Registrazione e tutela

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Cilento" è stata riconosciuta, ai sensi del Reg. CE n. 2081/92, con Regolamento (CE) n. 1065/97 (pubblicato sulla GUCE n. L

156/97 del 13 giugno 1997). Il riconoscimento nazionale è avvenuto con DM 6 agosto 1998, pubblicato sulla GURI n. 193 del 20 agosto 1998, unitamente all'allegato Disciplinare di produzione.

Organismo di controllo

L'organismo di certificazione autorizzato è la società Agroqualità - sito web: www.agroqualita.it.

fonte: <https://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/olio-cilento.html>

Contatti per acquisto diretto:

- **Produttore Locale:** Cooperativa Nuovo Cilento scarl
- **Indirizzo:** località Ortale, San Mauro Cilento (SA)
- **Telefono:** +39 0974 903239
- **Email:** info@nuovocilento.it
- **Sito Web:** <https://nuovocilento.it>