

Rotary Club Viterbo



Anno  
2009 - 2010

# Carta degli Oli extravergini della Tuscia

# Oli

**“EVO” D.O.P. Tuscia Monovarietale “Canino”  
Cooperativa Agricola “Colli Etruschi” di Blera**

**Plurivarietale, Azienda Agricola e Frantoio Battaglini di Bolsena**

**D.O.P. Canino**

**Plurivarietale, Frantoio Cerrosughero di Laura de Parri di Canino**

**D.O.P. Tuscia**

**Plurivarietale, Frantoio Tuscus di Giampaolo Sodano di Vetralla**

**“Merlano” D.O.P. Tuscia**

**Plurivarietale, Azienda Agricola Tenuta di Ferento di Viterbo**

## **Cooperativa Agricola “Colli Etruschi”**

Via degli Ulivi 2, Blera (VT) - [www.collietruschi.it](http://www.collietruschi.it)

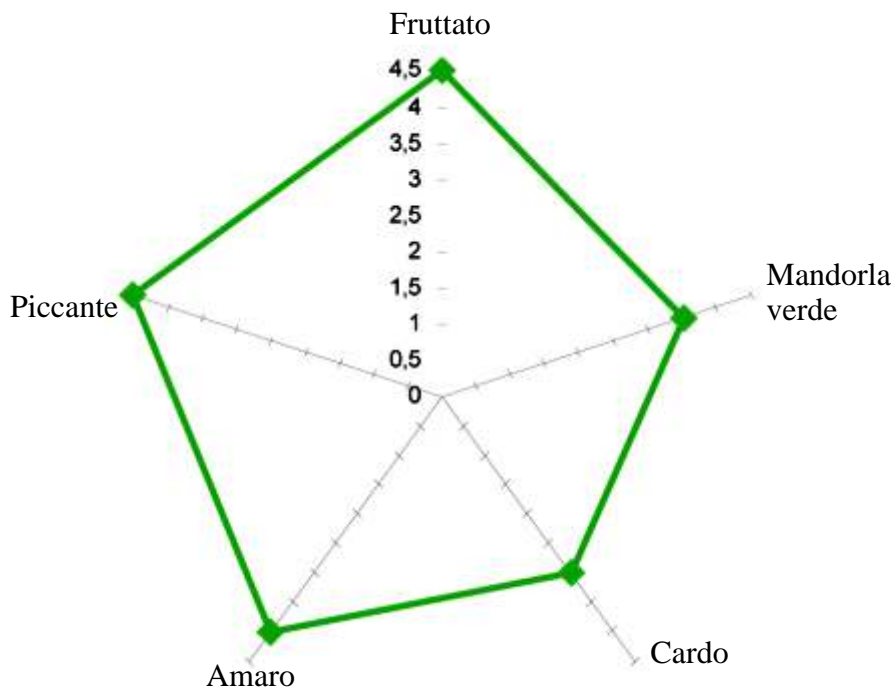
La Cooperativa Agricola “Colli etruschi” è stata fondata nel 1965 da olivicoltori locali, oggi è formata da circa 400 soci provenienti dal comune di Blera e dai paesi limitrofi. Conta su un patrimonio di circa 50.000 piante di olivo per il 95 % di varietà Canino per una superficie di circa 800 ha. L'altitudine media è intorno al 250 metri slm.

La cooperativa adotta il sistema della partita unica, cioè non separa le olive provenienti dai diversi olivicoltori per la molitura, al fine di molire le olive entro 24 ore dalla raccolta. È questo che fa dell'olio della cooperativa un prodotto di eccellenza riconosciuto anche dai numerosi premi conseguiti in ambito regionale e nazionale.

L'olio EVO nasce con l'intento di valorizzare le particolari qualità della varietà “caninese”, che produce un olio caratterizzato da sensazioni forti che lo rendono a volte spigoloso.

EVO è ricavato da olive al giusto grado di maturazione, sottoposte ad una prima selezione in campo ed ulteriormente selezionate in frantoio. Subisce filtraggio leggero ed è conservato in cisterne sotto azoto alla temperatura costante di 15° per conservare invariate le caratteristiche del prodotto.

**“Evo” D.O.P. Tuscia Monovarietale Canino  
Cooperativa Agricola “Colli Etruschi” di Blera**



**Aspetto:** Colore verde muschio con riflessi gialli, limpido.

**Olfatto:** Fruttato verde di media intensità, molto armonico.

Colpisce la freschezza dei sentori vegetali di mallo e cardo. Balsamicità.

**Gusto:** l'Amaro corposo è accompagnato da un pungente vivace che cresce via via d'intensità.

**Abbinamenti:**

Verdure grigliate

Carciofi in pinzimonio

Carni rosse alla brace

# **Azienda Agricola e Frantoio Battaglini**

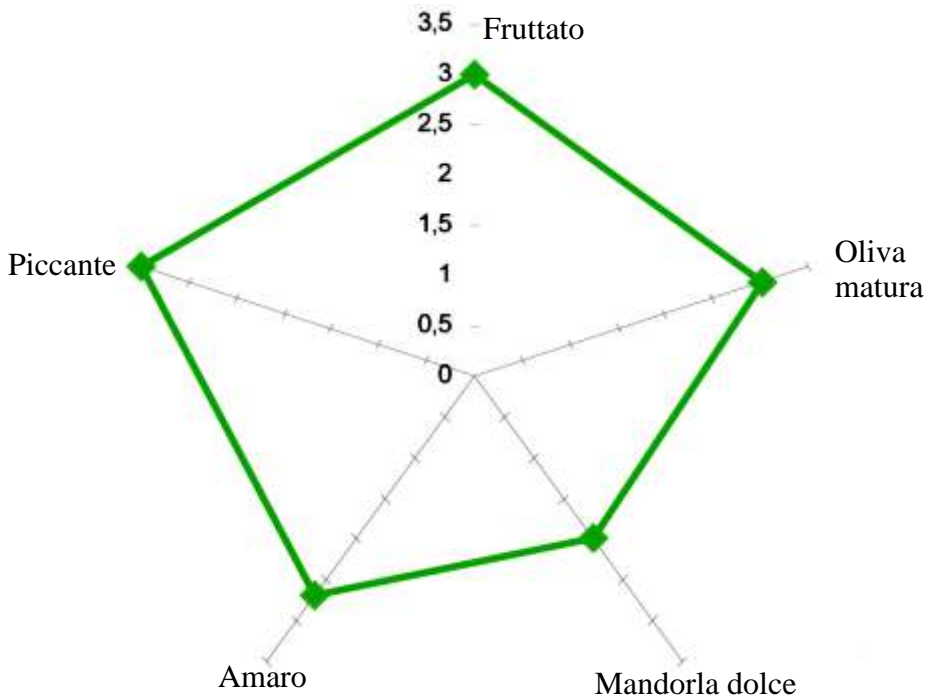
via cassia Km 111,700 Bolsena (VT) [www.frantoiobattaglini.it](http://www.frantoiobattaglini.it)

Sulle colline del lago di Bolsena, a circa 400 metri di altitudine, si trova l' Azienda Agricola Bruno Battaglini, fondata nel 1935 da Nazareno Battaglini. L' Azienda Agricola Battaglini, che pratica l'agricoltura biologica, si dedica alla coltivazione di tre tipiche varietà di olivi: moraiolo, caninese e frantoio che vengono poi lavorate nel frantoio dell'azienda seguendo con esperienza e rigore tutti i passaggi dell'iter produttivo, dalle pratiche agronomiche fino alla trasformazione con tecnologia a ciclo continuo nel frantoio aziendale.

Le olive, al giusto momento di maturazione, vengono raccolte a mano direttamente dalla pianta e, entro le 24 ore, molite a freddo (temp. max 27°C). Tale sistema conserva le naturali sostanze contenute nell' oliva fresca e conferisce all' olio gradevoli sfumature aromatiche.

L'Olio Extra Vergine d'Oliva Battaglini ha ricevuto diversi riconoscimenti sia in ambito nazionale che internazionale per questo è presente su prestigiose Guide degli Oli.

## Plurivarietale dell'Azienda Agricola e Frantoio Battaglini di Bolsena



**Aspetto:** Colore giallo con riflessi verdi, velato.

**Olfatto:** Fruttato di oliva matura.

**Gusto:** Fluidità piacevole, amaro e pungente piacevoli.

Sul finale note di mandorla dolce permangono in bocca.

### **Abbinamenti :**

Piatti in agrodolce

Carni stufate

Cacciagione

# **Azienda Agricola “Cerrosughero” di Laura de Parri**

Loc. Cerrosughero 01011 Canino (VT) [www.cerrosughero.com](http://www.cerrosughero.com)

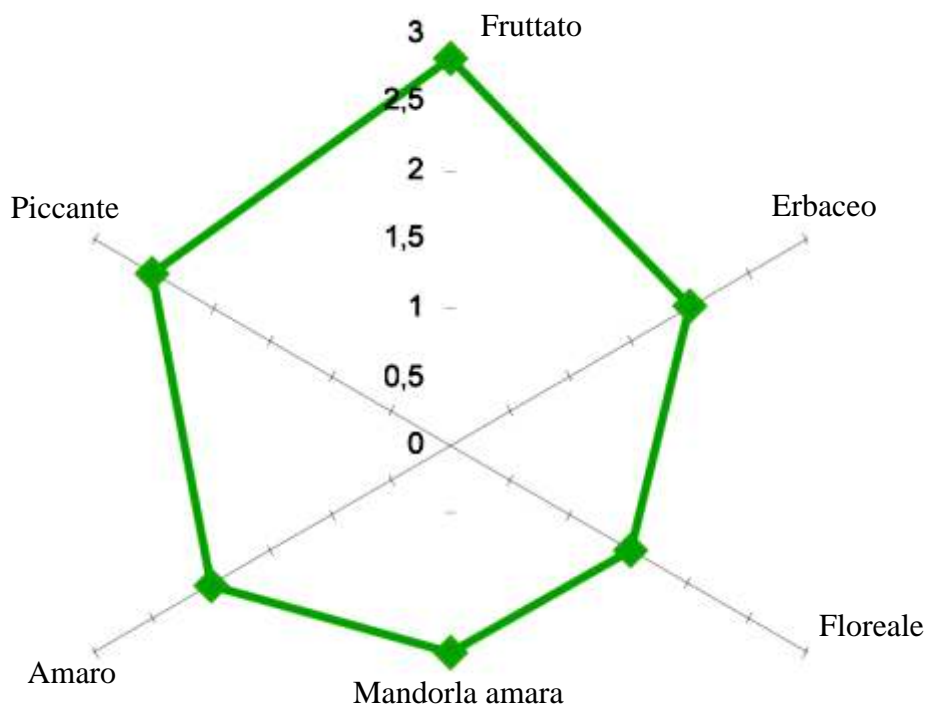
Situata nel cuore del comprensorio della “DOP Canino”, all'interno di un complesso agrituristico di prestigio, l'Azienda Agricola Cerrosughero produce questo olio extra vergine di oliva di alta qualità. Qui infatti l'olivo, che caratterizza il paesaggio, cresce spontaneo e nel corso dei millenni ha dato vita ad una particolare specie autoctona denominata appunto “caninese”, da cui si estrae il nostro tipico olio.

Il nostro oliveto sorge su terreni di origine vulcanica ad altitudine ed esposizione particolarmente favorevoli e comprende circa 4.000 piante coltivate con cura secondo i metodi tradizionali della zona.

La raccolta delle olive viene effettuata manualmente nel mese di novembre, quando le drupe raggiungono il punto ottimale di maturazione.

Il trasporto al frantoio, in cassette ben areate per evitare schiacciamenti e surriscaldamenti, e l'oleificazione, effettuata esclusivamente attraverso processi meccanici e fisici che non alterano le proprietà originarie del frutto, avvengono entro 24 ore.

**Plurivarietale D.O.P. Canino**  
**Azienda Agricola “Cerosughero” di Laura de Parri**



**Aspetto:** Colore verde erba, limpido.

**Olfatto:** Fruttato verde ricco di variegiate note vegetali fuse in un'armonica composizione. Si possono distinguere sentori di erba, floreale e mandorla amara.

**Gusto:** l'amaro leggero è accompagnato da un piccante molto piacevole e vivace.

**Abbinamenti:**

Piatti di pesce dal gusto delicato

Arance in insalata

Zuppe di verdure dolci

## **Frantoio “Tuscus” di Giampaolo Sodano**

Viale Eugenio IV 88, 01019 Vetralla (VT) [www.olivaia.com](http://www.olivaia.com)

Sulla antica Via Cassia che attraversa la terra degli Etruschi -a soli 68 Km da Roma e a 18 Km da Viterbo, la città dei Papi-e sotto le mura medievali della città di Vetralla si aprono le porte blu del Frantoio dove le olive si trasformano in olio extra vergine.

Un grande ambiente bianco e luminoso, organizzato per funzioni e articolato in spazi separati da pareti vetrate che lasciano al visitatore, all'olivicoltore, al curioso, di seguire il percorso che porta le olive a trasformarsi in olio extra vergine.

Durante la campagna Olearia da Ottobre ai primi di Gennaio, le olive raccolte durante il giorno arrivano al frantoio e vengono lavorate entro le 24 ore con temperature tra il 23° e i 25° per garantire un prodotto di alta qualità.

Ottenuto l'olio dalla frangitura, lo si fa decantare e quindi lo si travasa negli ziri di acciaio dove rimane al buio, a temperatura controllata ed in assenza di ossigeno, sotto azoto, fino al processo di imbottigliamento.

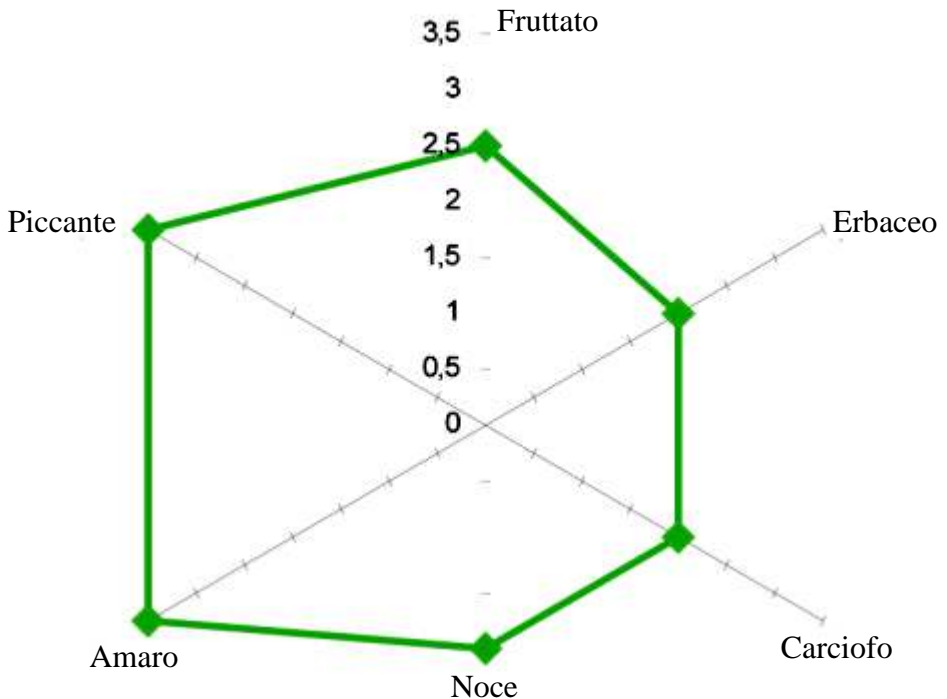
Il Frantoio Tuscus durante la campagna di molitura -dal 24 Ottobre al 30 Gennaio- è aperto dall'alba al tramonto tutti i giorni ed organizza su prenotazione visite durante la lavorazione ed eventi con brunch.

Il Frantoio Tuscus è certificato per la molitura biologica da IMC-Istituto Mediterraneo di Certificazione. E' sotto tracciabilità ed è certificato ISO 22005:07. Nel 2006 ha avuto il riconoscimento DOPTUSCIA.

L'olio D.O.P. Tuscus è un plurivarietale composto da:

Canino 60%, Frantoio 20% e Moraiolo 20%.

## D.O.P Tuscia Frantoio “Tuscus” di Giampaolo Sodano di Vetralla



**Aspetto:** Colore verde intenso, limpido.

**Olfatto:** Fruttato verde con note vegetali di carciofo.

**Gusto:** L'amaro ben evidente da subito si equilibra con il pungente che emerge solo in un secondo momento; in bocca si evidenziano dei sentori di cicoria e sul finale la noce fresca.

### **Abbinamenti:**

Zuppe di verdure

Verdure grigliate

Carni stufate

## **Azienda Agricola “Tenuta di Ferento”**

via Roma 5 - 01100 Viterbo (VT) [www.tenutadiferento.com](http://www.tenutadiferento.com)

La Tenuta di Ferento si trova alle porte della città di Viterbo, nei pressi dell'antico teatro romano di Ferento. Appartiene alla famiglia Catalano Rossi Danielli dalla fine del '700; in origine era una piccola proprietà di circa 16 ha che apparteneva ai frati Domenicani del convento di S. Maria di Gradi.

Le olive impiegate per la produzione dell'olio “Il Merlano” provengono dall'uliveto che circonda Villa Rossi Danielli, in località Merlano, ai piedi dei Monti Cimini da cui prende il nome.

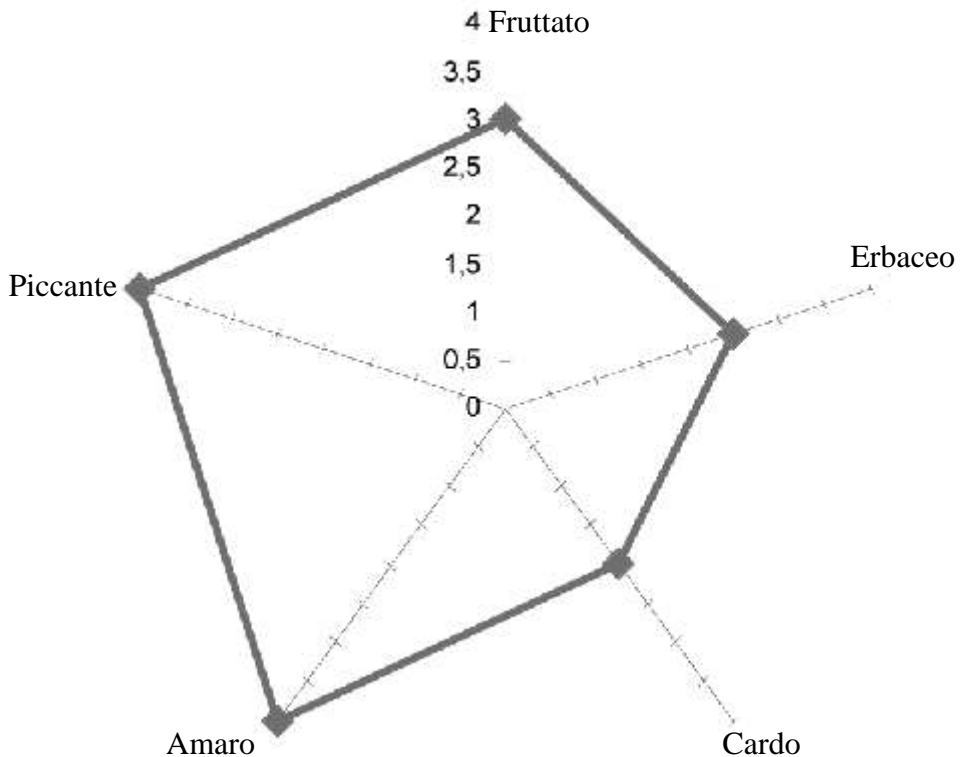
In questa località la coltivazione dell'ulivo vanta una tradizione secolare che affonda le sue origini all'epoca degli Etruschi. L'uliveto, coltivato in regime biologico, si estende per circa 7,5 ha in zona collinare compresa tra i 250/450 m s.l.m., è composto da 1360 piante, alcune delle quali sono esemplari secolari di canino, leccino, pendolino e frantoio.

La raccolta viene effettuata manualmente per non danneggiare i frutti e non si prolunga mai oltre la prima metà del mese di novembre.

La spremitura a freddo (inf. a 13/18 gradi di temperatura) viene fatta entro 24/48 ore dalla raccolta.

All'olio Merlano è stato attribuito il marchio D.O.P. Tuscia (Denominazione di Origine Protetta) a riconoscimento dell'eccellente qualità del prodotto e della zona di coltivazione e produzione.

**“Merlano” D.O.P. Tuscia Plurivarietale  
Azienda Agricola Tenuta di Ferento di Viterbo**



**Aspetto:** Colore verde brillante, limpido.

**Olfatto:** Fruttato verde di media intensità. Sentori vegetali di erba e cardo con note leggerissime di lattuga che ne addolciscono il profumo.

**Gusto:** All'amaro corposo e persistente si associa un pungente che cresce via via d'intensità.

**Abbinamenti:**

Pasta con verdure

Ravanelli in pinzimonio

Carni rosse stufate

## **Giudici sensoriali**

**Rosa Carozza**

**Bruno Cirica**

**Mauro Iob**

**Lario Pinzaferri**

**Pasquale Raimondi**

**Salvatore Ranucci**

**Mario Ripa**

La Carta degli Oli è stata realizzata a cura di:

**Barbara Bartolacci**

Dottore Agronomo - Giudice sensoriale

*barbara\_bartolacci@hotmail.com*

Con la collaborazione di

**Agrya s.r.l.**

**Servizi per l'agricoltura multifunzionale**

[www.agrya.wordpress.com](http://www.agrya.wordpress.com) - [agrya.info@gmail.com](mailto:agrya.info@gmail.com)

Tel. 349.3592048 - Via del Paradiso, 1 01100 Viterbo

e **Associazione Assaggiatori Viterbesi**

Si ringraziano i signori Giudici sensoriali per la collaborazione prestata