

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA SABINA DOP



ORIGINE DEL NOME:

L'etimologia riporta al latino oleum ed ancora prima al greco *èlayon*, da *leios* = liscio, ad indicare nella radice *li^*, la principale caratteristica che è quella della liquefazione.

STORIA:

Il leggendario albero d'ulivo e l'olio, ricavato dai suoi frutti, hanno accompagnato la storia dell'umanità: 8000 anni fa l'ulivo era coltivato in Medio Oriente. I Fenici, in seguito, diffusero questa coltivazione su tutte le coste del Mediterraneo, dell'Africa e del Sud Europa. Con i Greci le coltivazioni di ulivo divennero sempre più numerose, tanto che nei poemi omerici l'olio era utilizzato per la pulizia e l'igiene. Furono i Romani che ne ampliarono la coltivazione e l'uso. Sempre ad essi risale la costruzione dei primi strumenti per la spremitura delle olive ed il perfezionamento delle tecniche per conservare l'olio, facendone uso nell'alimentazione, nella cosmetica, nei riti. L'antica Roma era tributaria, per il suo approvvigionamento all'olivicoltura sabina, ambiente geograficamente vicino: gli scavi di Cures dimostrano che in Sabina, l'ulivo era oggetto di cure ed era utilizzato già nel VII sec a.C. La produzione sabina fioriva in conseguenza dell'impegno degli agronomi dell'impero, divenne elemento strutturale dell'accorpamento nelle ville patrizie con la romanizzazione del territorio voluta da Manio Curio Dentato, tanto che la Sabina era citata in Virgilio, Orazio e Strabone come terra d'elezione di boschi, oliveti e vigneti; ma è con Claudio Galeno padre della moderna farmacopea, autore dei commenti e del completamento del "Corpus Hippocraticum" che l'olio della Sabina assurge a "migliore del mondo", base per preparati curativi.

Le sorti dell'impero hanno segnato sempre quelle dell'olivicoltura sabina che trascurata in conseguenza delle invasioni riprende vigore al termine dell'occupazione longobarda per merito dei Padri Benedettini: le coltivazioni che facevano capo all'Abbazia di Farfa vengono riorganizzate per quantità e qualità e ne riprende la diffusione.



DESCRIZIONE:

L'olio di oliva è un olio alimentare derivato dal frutto (drupa), che nasce dalla trasformazione dei fiori (mignole) dell'albero dell'olivo. Nell'area del Mediterraneo esistono oltre 500 cultivar (varietà) di olive, ed in Italia circa 395. La denominazione di origine protetta per l'olio Sabina, che già aveva ottenuto il riconoscimento DOC, per primo in Italia, è ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana Olivato e Rosciola per almeno il 75%. I terreni di coltivazione sono di origine calcarea, sciolti, permeabili, asciutti ma non aridi.

I sestri d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura seguono i schemi classici. La resa dei terreni della zona si attesta su Kg 6.300/Ha negli oliveti specializzati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

L'olio d'oliva extravergine a denominazione di origine protetta "Sabina", all'atto dell'immissione al consumo, risponde alle seguenti caratteristiche: colore: giallo - verde con sfumature oro; odore: di fruttato; sapore: fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, dolce, amaro e piccante per gli oli freschissimi; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi di olio; acido oleico minimo 68%.

VALORE NUTRIZIONALE:

Il componente lipidico più importante dell'olio è un acido grasso monoinsaturo, l'acido oleico, che rappresenta il 65-80% degli acidi grassi totali presenti nell'olio d'oliva. Il consumo di acido oleico di polinsaturi, di antiossidanti, di vitamine, in particolare la E, ha un'indubbia utilità preventiva delle malattie cardiovascolari legate all'arteriosclerosi, in quanto aumenta la capacità di rimuovere il colesterolo cellulare e di diverse patologie epatobiliari e dell'apparato digerente, ed infine dell'osteoporosi. L'altra caratteristica dell'olio d'oliva sono i componenti minori, di cui il prodotto è relativamente ricco, e in particolare gli antiossidanti che, per quanto presenti in quantità ridotte, conferiscono all'olio d'oliva proprietà che lo rendono interessante da un punto di vista terapeutico.

PROCESSI PRODUTTIVI:

Dopo la defoliazione le olive si lavano in acqua fredda e passano alla frangitura che le riduce ad una pasta densa che viene riversata nella gramolatrice, una vasca con una vite senza fine che muove lentamente e costantemente la pasta, favorendo la distinzione tra la parte oleosa e quella più pesante. Nell'ultima fase di lavorazione, attraverso una centrifuga, a movimento moderatamente accelerato, viene separata ormai ridotta a sola senza, dall'acqua di vegetazione e dall'olio.

IMPIEGHI:

Nell'alimentazione, come condimento che sostituisce grassi di origine animale, nell'igiene personale e nella cosmetica, nella medicina e nelle cure naturali, nei riti religiosi anche cattolici, come lubrificante e come combustibile.



TROTA REATINA



ORIGINE DEL NOME:

L'etimologia riporta al latino Tructa ed al greco Troktés che designava un pesce di mare; tale vocabolo ha la stessa radice di Troktòs = buono da mangiare.

La Trota è individuata in un pesce di acqua dolce appartenente alla famiglia dei Salmonidi dell'ordine degli Salmoniformes.

STORIA:

La grande quantità di acqua che caratterizza il territorio reatino: sorgenti, fiumi, torrenti, laghi,

la pescosità e la portata del fiume Velino, subaffluente del Tevere sulle cui sponde sorgeva l'antica Reate, è da considerarsi, unitamente all'altezza media del territorio, l'elemento dominante per la presenza e la coltivazione organizzata di questo salmoide capace di risalire i flutti. Delle acque di questo fiume si occupò il console e censore Manio Curio Dentato, che nel 271 a.C. fece scavare un canale per far defluire le acque del fiume, liberando una zona paludosa ad est dell'altopiano di Terni verso le Marmore. Tracce della trota reatina si trovano, già, nel libro "De pesci romani" di Monsignor Paolo Giovio tradotto in volgare nel 1560, dalle notizie del Palmegiani del 1932 in "Rieti e la regione Sabina" sulla stazione ittiogenica nel Peschiera e nei fiumi limitrofi voluta dalle famiglie Stoli e Gianfelice. L'immagine della trota compare insieme alla rete nello stemma della città di Rieti e in due importanti dipinti in Cittaducale.

Il legame prodotto-territorio è confermato oltre che dai numerosi documenti di affitto dell'impianto di troticoltura di S. Susanna di Rivodutri, anche dal fatto che nel territorio del Comune di Cittaducale frequenti sono i ritrovamenti archeologici e documentali che avvalorano l'ipotesi dell'esistenza di impianti pescosi, soprattutto di trota che conservano in loco una significativa tradizione.

DESCRIZIONE:

La Trota Reatina presente spontaneamente nei corsi d'acqua del territorio ma anche sotto forma di allevamento, deriva dagli esemplari di trota appartenenti alla specie Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*), a carne bianca o salmonata, ed alla specie Trota Fario (*Salmo trutta*). L'allevamento avviene in aree distanti 10 km dalla sorgente e che presentano temperatura costante, compresa tra 8°C e 13°C, con ossigeno disciolto 8-9 ppm e pH 7.0-8.0.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il prodotto "Trota Reatina" all'atto dell'immissione al consumo ha una pezzatura minima di 300 grammi ed un'età biologica tra i 12 e i 26 mesi.

Il tessuto muscolare ha una tessitura uniforme, compatta, elastica di colore bianco tipico o rosato nel caso di trota salmonata.

L'occhio è trasparente e brillante e le branchie sono di colore rosso vivo.

VALORE NUTRIZIONALE (per 100 g)

- Carboidrati: 0
- Grassi: 3
- Calorie: 86
- Calorie al lordo: 47
- Proteine: 14,7
- Acqua: 80,5
- Parte edibile: 55

PROCESSI PRODUTTIVI:

I riproduttori sono mantenuti in unità di allevamento dedicate, dove ogni lotto di avannotti è identificato con un codice e la densità ammessa è di 4- 8 kg /metro cubo. Il ricambio idrico deve consentire la limpidezza dell'acqua; nella fase di ingrasso il ricambio idrico è di 5 litri/sec per tonnellata di biomassa, le manipolazioni possono essere al massimo due nel corso del ciclo di allevamento. L'alimentazione prevede mangimi composti integrati anche derivati dalla soglia, purché non geneticamente modificata. La cattura e l'abbattimento per shock termico segue al almeno due giorni di digiuno.

IMPIEGHI:

Nell'alimentazione umana, anche come piatto unico sia cucinato direttamente che in conserva.



VINO "COLLI DELLA SABINA" DOC



ORIGINE DEL NOME:

Il nome riporta con certezza ad "òinos" nome della bevanda ottenuta dalla fermentazione delle uve, frutto dell'albero della vite "òinè", che i Greci avrebbero ricevuto dai Fenici e prima ancora dagli antichi Ariani. Nella tradizione latina "Vinum" si ricongiunge a "Vitis", ed è una bevanda che ha attraversato la civiltà occidentale dagli Etruschi, fino ai giorni nostri.

STORIA:

Pianta nota già ai Sumeri, oltre 6000 anni fa, così da essere citata nell'epopea di Gilgamesh come elemento collegato all'immortalità era, già coltivato in Egitto nel III millennio a.C. e nel II millennio a.C. si diffuse nell'Italia meridionale, tanto che nel VIII/VII a.C. i coloni Greci chiamarono questa terra Enotria. Fu ritenuta dai Greci un dono degli Dei, il cui Dio, Dioniso, figlio di Zeus fu oggetto di culto; la vite è presente anche nelle celebrazioni degli Etruschi cui si fa risalire il vocabolo "Oinos, tanto che il toponimo "chianti" risulta derivato dell'etrusco "clante".

A Roma, il vino aveva la propria divinità nel dio Bacco e le proprie festività nelle Baccanali. Della coltivazione della vite, si trovano tracce in tutto il territorio laziale già nel VII secolo a.C. e sicuramente nel territorio Sabino che viene in Virgilio, Orazio e Stradone, indicato come terra d'elezione di boschi, oliveti e vigneti.



DESCRIZIONE:

La produzione del vino Doc varia dal: Bianco naturale, al frizzante; dal Rosso naturale al frizzante, dal Rosato al Rosato Frizzante, per concludere con il Rosso Spumante, e bianco spumante. Il Colli della Sabina Bianco e il Bianco Spumante derivano per il 40% da uve Trebbiano toscano e/o giallo e, sempre per un minimo del 40%, Malvasia del Lazio e/o Malvasia di Candia, congiuntamente o disgiuntamente e per non oltre il 20%, da altri vitigni a bacca bianca autorizzati dalle province di Rieti e di Roma. Per il Rosso, il Rosato e il Rosso Novello sono impiegate uve Sangiovese per il 40% e il 70% e Montepulciano per una percentuale tra il 15% e il 40%, più raramente concorrente, per non oltre il 30%, altri vitigni a bacca bianca, autorizzati dalle province di Rieti e di Roma, come da disciplinare di produzione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: Varia dal limpido al cristallino al brillante, di norma netto e pulito

COLORE: Varia secondo la tipologia: da giallo paglierino con riflessi verdognoli, al giallo brillante, per i bianchi; dal rosso rubino carico al rosso rubino con riflessi violaceo intensi, per i rossi ed i nettari.

PROFUMO: Varia dalla malvasia al limoneggiante, fino al profumo di banana, rosa, mele e frutti di bosco.

TASSO ALCOLIMETRICO: da 10° 10,5 nei bianchi, da 10,5 a 11 nei rossi e nei novelli

ACIDITA' TOT MINIMA: da 4,5 al massimo del 5 per mille nei rosati e nei bianchi.

VALORE NUTRIZIONALE:

La parte edibile dei vini, rimane pari a 100g nella scala delle qualità dai bianchi ai rossi; i valori medi riscontrati danno la presenza di proteine vegetali pari 0,1, carboidrati da 0,1 a 0,2 per i rossi, e a 2 per i rosati; fibre da 0,9 a 1%, ferro da 7 a 10 mg, calcio da 7 a 12 mg, vitamina C (fino a 2 mg nei bianchi) grassi 0.

PROCESSI PRODUTTIVI:

I processi produttivi del vino si differenziano in base alla tipologia del prodotto finale e dal colore delle uve.

Le uve bianche convogliate da una coclea nella pigiatrice, subiscono la rottura degli acini, ottenendo così due tipi di mosto una di prima pressatura più delicata e di qualità superiore ed un altro di minore valore e delicatezza, detto torchiato. Segue un modesto trattamento termico con una temperatura di 3-4 gradi centigradi per consentire la decantazione statica, cioè il deposito sul fondo delle fecce più grossolane; segue la fermentazione con lieviti selezionati durante la quale si producono e si esaltano le sostanze aromatiche di fondo. Le uve rosse separate dagli acini vanno direttamente in fermentazione nelle vasche (fermentini) e subiscono un'operazione di rimontaggio che serve ad irrorare, il cappello di vinacce che si è formato nella parte alta delle vasche, garantendo l'ossigenazione costante e pertanto la uniformità e qualità del prodotto.

IMPIEGHI:

Nell'alimentazione: il Rosso accompagna i primi piatti con sughi di carne e funghi, carni rosse e selvaggina e nella preparazione di carni stufate o destinate alla salagione, il Bianco è più indicato per piatti a base di pesce, anche di lago, minestrone di verdure e formaggi giovani. Infine il Rosato è un vino adatto per accompagnare salumi, preparazioni a base di verdure o pesce; ottimo come ausilio per sfumare la preparazione delle pietanze.