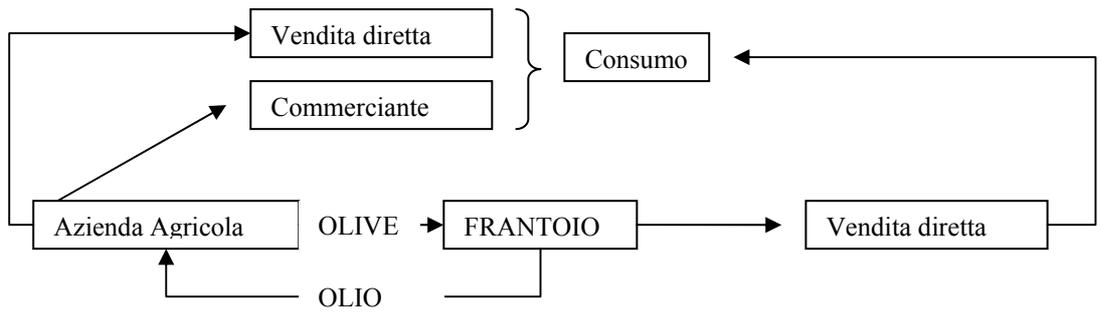




SCHEDA PRODOTTO
OLIO MONOVARIETALE/DOP
BRUZIO

| | |
|--|--|
| TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE | |
| Tutti i comuni della Valle del Crati | |
| TIPOLOGIA DI PRODOTTO | |
| PRODOTTO AGRICOLO |  PRODOTTO TRASFORMATO |
| VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO | |
| SCOMPARSO | A RISCHIO  ATTIVO |
| SINONIMI E TERMINI DIALETTALI | |
| Nessuno | |
| STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi) | |
|  <pre>graph LR; AA[Azienda Agricola] -- OLIVE --> F[FRANTOIO]; F -- OLIO --> AA; F -- OLIO --> VD1[Vendita diretta]; VD1 --> C[Consumo]; AA -- OLIVE --> VD2[Vendita diretta]; VD2 --> C;</pre> | |
| MATERIE PRIME | |
| Tipologie delle aziende dai quali deriva il prodotto originario: olive | |
| Tipo di varietà o cultivar prevalenti: Roggianella: Cv. diffusa in tutta la provincia di Cosenza, è pianta di media vigoria e portamento assurgente. La forma della drupa è sferoidale di medie dimensioni e raggiunge la massima inoliazione tardivamente (dicembre/gennaio) mentre l'epoca di invaiatura avviene in novembre (mediamente precoce) epoca in cui da le migliori espressioni di qualità organolettiche e nutrizionali. La resa in olio non è elevata e se non correttamente condotta la coltura tende ad accentuare l'alternanza produttiva. La rusticità di questa pianta la rende particolarmente idonea ad essere impiantata anche su terreni marginali e/o difficili. L'olio si presenta di colore verde con riflessi oro, odore intenso e gradevole con sentori di verde, al gusto appare equilibrato ed armonico mediamente amaro e piccante. Carolea: La provincia di Cosenza ed i territori della Valle Crati, nello specifico, ospitano tale pianta, | |



SCHEDA PRODOTTO
OLIO MONOVARIETALE/DOP
BRUZIO

presente in modo considerevole, che si è ben adattata, soprattutto nelle fasce collinari attraversate da correnti aeree e quindi caratterizzate da ridotta umidità. Infatti, la Cv. è particolarmente sensibile alla fitopatia denominata cicloconio che si sviluppa con particolare virulenza nelle valli umide. Pianta vigorosa, assurgente, con elevata produttività in ambiente fertile e ridotta alternanza di produzione. La drupa di grandi dimensioni (è Cv. da duplice attitudine), ha forma ellissoidale asimmetrica con umbone apicale pronunciato. L'inoliazione è precoce (novembre), mentre, risulta essere tardiva e scalare la completa colorazione dell'epidermide. La pianta è resistente al freddo alla siccità ed alle gelate, per contro manifesta sensibilità ai patogeni quali cicloconio, mosca e tignola.

L'olio di colore verde - giallo, odore di fruttato medio - intenso con spiccati sentori di verdure mature e frutta matura, al gusto è armonico con carattere deciso con note persistenti di piccante ed amaro.

Giacitura: Collina Pianura Mista

Sesto d'impianto prevalenti:

Tradizionale 10x10 12x12 Altro _____
Specializzato 5x6 6x6 Altro _____

Produzione media per ettaro: Q.li/ha...20-50.....

Resa media in olio su Q.le di prodotto olive %.....18-22%.....

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

1) *Convenzionale* 2) *Integrato* 3) *Biologico*

METODICHE DI LAVORAZIONE

*Periodo prevalente in cui avviene la raccolta: dal mese di **ottobre** agli inizi di **novembre***

Tipo di raccolta: *Manuale* *Meccanizzata* *Mista*

MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)

1) Attrezzature per la raccolta:

pertiche (indicare materialecastagno.....);

pettini (indicare tipo : in plastica innestati su aste di alluminio alimentati da compressore semovente o portato);

reti per la raccolta;

macchine vibratrici (indicare tipo: semoventi, portato, con ombrello rovesciato.);

scaie;

cassette, bins (indicare il materiale ...Legno - Plastica.....);

sacchi (indicare il materiale ...Plastica) - sconsigliati

Altro(specificare ed indicare il materiale)



SCHEMA PRODOTTO
OLIO MONOVARIETALE/DOP
BRUZIO

2) Impianti per la trasformazione

L'ultimo decennio ha visto una forte innovazione tecnologica dei centri di trasformazione. I frantoi integrali (ciclo continuo) hanno sostituito i frantoi a pressione (tradizionali), razionalizzando il processo di trasformazione con forte riduzione dei tempi di lavorazione.

I lay-out di questi sistemi continui prevedono alcune variabili che sono di particolare interesse per la ricerca della qualità. Le tecniche attuali permettono di scegliere il tipo di frattura delle drupe che può essere realizzato o con il frangitore, a dischi o a martelli o con le tradizionali molazze. La pasta ottenuta da questa lavorazione viene inviata alla gramolatrice che mescolandola delicatamente favorisce l'estrazione del liquido oleoso. Infine la miscela di olio e acqua viene avviata al decanter ed al separatore dove viene raccolto l'olio extra vergine.

Sequenza delle macchine

| | | | | |
|------------------------------------|------------|---------|----------|------------|
| Cernitrice/defogliatrice/lavatrice | Frangitore | Gramola | Decanter | Separatore |
|------------------------------------|------------|---------|----------|------------|

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche dell'olio

OLIO extravergine di olive "Carolea":

L'olio di Carolea si può definire di ottima qualità se ottenuto da olive verdi o in fase di prima invaiatura, ciò corrisponde ai periodi di ottobre e inizio novembre, ovviamente rinunciando a rese elevate. I valori medi dei principali parametri merceologici e composizione dei principali acidi grassi sono così riassumibili:

dati per raccolto in fase di inizio invaiatura

| Acidità | n. perossidi | Fenoli T. | K232 | K270 | Δ K | Panel Test |
|---------|--------------|-----------|------|------|--------|------------|
| 0.5 | 7.7 | 105.7 | 1.67 | 0.10 | 0.0001 | 7.0 |

| Miristica | Palmitico | Stearico | Oleico | Linoleico | Linolenico | Arachico | Eicosenoico | Beenico | Lignocericico |
|-----------|-----------|----------|--------|-----------|------------|----------|-------------|---------|---------------|
| 0.04 | 13.12 | 2.63 | 73.35 | 5.78 | 0.48 | 0.44 | 0.37 | 0.16 | 0.04 |

Per quanto attiene al contenuto di oleuropeina (considerato un marker di qualità, genuinità e freschezza, oltre che elemento antiossidante per eccellenza) la Carolea è considerata una tra le Cv. con maggiore contenuto, mediamente 090- 1.10 mg/kg di olio. In generale è possibile notare che le produzioni ottenute con metodo biologico hanno un maggior contenuto di fenoli totali, mentre non vi sono significative variazioni in merito alla composizione acidica.

Il **profilo organolettico** ottenuto è così esprimibile: fruttato di oliva medio, sapore lievemente amaro e piccante, presenza al gusto di sensazioni di frutta secca frutta matura e verdure mature.

OLIO extravergine di olive Roggianella: Coltivata in misura minore rispetto alla Carolea, è presente solo in vecchi impianti che la mantengono ancora in vita.

I parametri merceologici e chimico fisici (riportati in tabella seguente) sono di notevole pregio.



SCHEMA PRODOTTO
OLIO MONOVARIETALE/DOP
BRUZIO

Dati per raccolto in fase di inizio invaiatura

| Acidità | n. perossidi | Fenoli T. | K232 | K270 | Δ K | Panel Test |
|---------|--------------|-----------|-------|-------|-------|------------|
| 0.3 | 4.9 | 335.46 | 1.702 | 0.170 | 0.000 | 7.3 |

| Miristico | Palmitico | Stearico | Oleico | Linoleico | Linolenico | Arachico | Eicosenoico | Benico | Lignocericico |
|-----------|-----------|----------|--------|-----------|------------|----------|-------------|--------|---------------|
| 0.04 | 12.3 | 1.86 | 78.14 | 3.28 | 0.77 | 0.28 | 0.3 | 0.08 | 0.05 |

OLIO extravergine di olive DOP Bruzio - menzione geografica "Valle Crati"

Si ottiene prevalentemente dalla varietà di olivo Carolea in misura non inferiore al 50%, Tondina (roggianella) in misura non superiore al 30%, Rossanese o Dolce Rossano in misura non superiore al 20%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

All'immissione al consumo deve presentare: un colore dal verde al giallo; un odore fruttato medio; un sapore fruttato; punteggio al Panel test maggiore o uguale a 6,5; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,7 per 100 grammi di olio; numero perossidi minore o uguale a 12; K232 minore o uguale a 2,0; K270 minore o uguale a 0,20; acido linoleico minore o uguale a 9%; polifenoli totali maggiori o uguali a 200 p.p.m..

| | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------|------------|
| Colore | Dal verde al giallo | Punteggio al Panel Test | > = 6,5 |
| Odore | Di fruttato medio | Polifenoli totali | 200 p.p.m. |
| Sapore | Fruttato | K232 | < = 2,0 |
| Acidità massima (espressa in acido oleico, in peso) | grammi 0,7 per 100 grammi di olio | K270 | < = 0,20 |
| Numero Perossidi | < = 12 Meq 02/Kg | Acido linoleico | < = 9% |

Comuni dell' area Valle Crati: Bisignano, Cervicati, Cerzeto, Lattarico, Mongrassano, Montalto Uffugo, Rende, Rota Greca, S. Martino di Finita, S. Sofia d'Epiro, S. Vincenzo la Costa, Torano Castello.

Aspetti Commerciali

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Tipologie di Vendita:

Al dettaglio in bottiglie , da 0,75 a 1 Lt;

All'ingrosso in lattine da 5 a 10 Lt;

3) Informazioni sulla promozione e certificazione

- *Esistono aziende con una propria etichetta?* **Si** **No**

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio DOP Bruzio?*

Si **No**



SCHEDA PRODOTTO
OLIO MONOVARIETALE/DOP
BRUZIO

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?*

Si *No*

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

La Roggianella è sicuramente "tradizione" della Valle Crati, come testimonia la presenza delle secolari piante che si affacciano lungo le pendici delle colline cosentine, che versano spesso, in situazioni di abbandono, ma che affermano il valore della coltivazione olivicola in tempi remoti.

Caso diverso si registra per la Carolea, tipica o meglio tradizionale in aree del catanzarese, e poi diffusa su tutto il territorio regionale per i suoi pregi organolettici e chimici. Certo è che la diffusione, seppur recente, è superiore ai 25 anni. È anche vero che la diffusione di questa cv. ha determinato un cambiamento tecnico agronomico. La tradizionale coltivazione effettuata in aree marginali con piante molto resistenti alla siccità, era condotta in modo estensivo ed a integrazione dei redditi degli agricoltori; la Carolea più esigente, viene coltivata in impianti specializzati, con irrigazioni e concimazioni regolari che fanno ottenere agli imprenditori maggiori redditi.

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

Una consuetudine diffusa nella zona è il consumo dell'olio extravergine novello su fette di pane appena sfornato e fatto in casa.

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

- Condimento negli antipasti;
- Condimento base per tutte le ricette della zona.

Esistenza di un panel? *Si* *No*

Se si, indicarne i riferimenti... Gruppo PANEL dell'ARSSA Resp. Giuseppe Giordano

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici: