

Olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP

L'olio Extravergine di oliva delle colline salernitane rappresenta l'espressione liquida di una tradizione agricola che affonda le proprie radici nel cuore della *Campania felix*, introdotta e capillarmente diffusa dai coloni greci. In epoca romana la produzione olearia di quest'area assunse una rilevanza economica e gastronomica tale da essere celebrata per la sua finezza da poeti e storici dell'antichità. Nel corso del Medioevo, furono soprattutto i monaci benedettini e basiliani a custodire, selezionare e perfezionare le tecniche di coltivazione degli ulivi tra queste valli. Questo prezioso patrimonio agrario e culturale è stato tramandato intatto di generazione in generazione, trovando il suo definitivo coronamento istituzionale nel riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** da parte dell'Unione Europea, a salvaguardia di un legame millenario e identitario.

Caratteristiche e metodi di produzione

Questo eccezionale condimento si ottiene dalla frangitura di varietà autoctone che ne definiscono l'identità: le cultivar Rotondella, Frantoio, Ogliarola o Lacciolo (che insieme devono rappresentare almeno il 65% del totale), alle quali possono associarsi il Leccino o altre varietà locali. **I metodi di produzione sono regolati da un rigido disciplinare** per preservare l'integrità del prodotto. La raccolta delle olive avviene tassativamente a mano o con l'ausilio di agevolatori meccanici entro il 31 dicembre di ogni anno, evitando il contatto prolungato dei frutti con il terreno. Le olive, sane e raccolte al giusto grado di invaiatura, vengono trasportate in contenitori forati e molite entro le 48 ore successive. L'estrazione dell'olio avviene esclusivamente mediante processi meccanici e fisici a freddo, garantendo una temperatura di lavorazione che non altera le straordinarie qualità naturali della materia prima.

Qualità e proprietà

Sotto il profilo organolettico, l'olio si presenta con un colore che spazia dal verde con riflessi gialli fino a tonalità d'oro più intense. Al naso esprime un fruttato di oliva di media o forte intensità, arricchito da limpide note erbacee e sentori che richiamano la foglia di pomodoro. Al palato regala un sapore armonico, contraddistinto da una decisa ma equilibrata sensazione di amaro e di piccante, accompagnata da note di mandorla verde. Dal punto di vista nutrizionale e salutistico, si distingue per **un'acidità massima eccezionalmente bassa (mai superiore allo 0,70%)** e per un'elevatissima concentrazione di polifenoli. Questi preziosi antiossidanti naturali svolgono un'efficace azione protettiva contro lo stress ossidativo cellulare, contrastando l'invecchiamento, mentre l'alto contenuto di acido oleico contribuisce attivamente al benessere del sistema cardiovascolare.

Legame con il territorio

La zona geografica protetta dalla DOP abbraccia un vasto e suggestivo scenario che comprende ben 86 comuni della provincia di Salerno. Il comprensorio include la Costiera Amalfitana, la Valle dell'Irno, i Picentini, la Valle del Calore, gli Alburni, l'Alto e Medio Sele, fino a lambire parte del Cilento. La straordinaria unicità di questo olio è strettamente legata alla natura dei terreni, spesso collinari, calcarei e ricchi di elementi minerali, ma anche al clima mite e ventilato tipico del bacino salernitano. Le innovazioni e l'ammodernamento tecnologico dei frantoi locali hanno permesso di esaltare ulteriormente questo legame, elevando gli standard qualitativi senza mai intaccare l'anima artigianale della produzione. Oltre ad essere un pilastro dell'economia agricola locale, **l'olio DOP Colline Salernitane è il fulcro della Dieta Mediterranea**, perfetto per valorizzare a crudo le zuppe di legumi, i piatti di pesce e le tradizionali specialità della cucina campana.