



Campagna finanziata con il contributo
dell'Unione Europea e della Regione Lazio
PSR 2007/2013 - Misura 133

OliLà

IL CUORE DELL'OLIO
extra vergine del Lazio BIO e DOP

IL GUSTO DEI GRANDI EXTRA VERGINI INCONTRA
I SAPORI DELLA CUCINA DI 9 CHEF DEL LAZIO



La vita dell'omo si fa delle cose mangiate.

Leonardo Da Vinci, 1475



L'olio extra vergine DOP è un olio a **D**enomina-
zione di **O**rigine **P**rotetta, la sua produzione,
trasformazione ed elaborazione avvengono tutte
nella stessa area geografica in quanto solo
in quella precisa zona fattori naturali e umani,
combinati tra loro, danno un risultato inimitabile.



L'olio extra vergine da agricoltura biologica si
ottiene con metodi che non utilizzano prodotti
chimici e che conducono la lotta ai parassiti
esclusivamente con prodotti naturali. L'olio
biologico è sottoposto ad una serie di accurati
controlli da parte di organismi riconosciuti.

Il Lazio è la prima regione in Italia ad aver ottenuto, con la DOP Sabina nel 1996, l'ambito riconoscimento comunitario della denominazione di origine protetta per l'olio extra vergine di oliva.



Un primato per la filiera agricola italiana e un chiaro esempio di virtuosismo imprenditoriale orientato alla valorizzazione del prodotto e del territorio seguito dagli altri riconoscimenti delle DOP Canino, Tuscia e Colline Pontine e dall'intera produzione di olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica.

Il progetto *OliLà* rientra tra le iniziative finanziate dalla Unione europea e della Regione Lazio, attraverso il Piano di Sviluppo Rurale (PSR 2007/2013 - Misura 133). L'iniziativa si prefigge lo scopo di celebrare le eccellenze olearie Bio e DOP del Lazio, che contribuiscono a conferire all'Italia un vantaggio competitivo non indifferente, rispetto agli altri Paesi produttori di olio extra vergine di oliva della UE.

Incominciamo con un grande evento ideato per esaltare prodotti e territori. Il nostro intento è quello di creare un felice connubio tra alcuni degli oli più rappresentativi della nostra regione e altrettanti *chef* laziali che ci stupiranno con la loro inventiva nella preparazione di *finger food* abbinati ai sapori unici ed ai profumi irripetibili degli oli extra vergini di oliva DOP e Bio.

Massimo Gargano
Presidente Unaprol

Azienda olivicola

Francesco Saverio BIANCHERI



Condotta da Francesco Saverio Biancheri, l'azienda - biologica - è situata all'interno di un'area naturale incontaminata, il Bosco del Polverino, nell'agro di Priverno, che si estende nella provincia sud orientale di Latina. Alle pendici dei monti Lepini su una collina di 30 ettari, di cui una ventina dedicati ad uliveto, vengono curati 1.150 ulivi secolari di varietà itrana, frantoio e leccino a un'altitudine di circa 100 metri sul livello del mare. Le olive - raccolte a mano e con agevolatori pneumatici - sono molite entro 12 ore in un frantoio locale con un sistema a ciclo continuo a tre fasi e temperatura controllata di 27°. L'olio che se ne estrae è conservato in cisterne inox saturate con azoto e a temperatura controllata.

L'**extravergine Colle del Polverino** - biologico certificato, Dop e tracciato - esprime un fruttato medio-intenso decisamente erbaceo, con sentore di carciofo, mandorla

e pomodoro. Equilibrato nelle sensazioni gustative con note di amaro e piccante di media intensità e con un piacevole retrogusto di erba e carciofo.

- 1° classificato olio biologico concorso "L'olio delle colline pontine" 2011
- 2° classificato fruttato intenso concorso "L'olio delle colline pontine" 2011
- Menzione speciale fruttato medio "I migliori extravergine del Lazio" 2010
- 1° classificato "L'olio delle Colline di Priverno" 2009
- 1° classificato Concorso Nazionale degli oli tracciati Unaprol 2009
- 1° classificato fruttato medio concorso "L'olio delle Colline Pontine" 2008
- 2° classificato fruttato leggero premio "Tricolle" 2008
- 1° classificato concorso "L'olio delle Colline di Priverno" 2007
- 3° classificato fruttato intenso alla XII Rassegna Nazionale dell'Olio extra vergine d'oliva biologico 2007

STÉPHAN BETMON

Chef Ristorante Caffé Propaganda

MACARON ALL'OLIO DI OLIVA DOP COLLINE PONTINE

Ingredienti:

450 gr zucchero a velo
250 gr di farina di mandorle
8 albumi d'uovo vecchi di 2 giorni
50 gr di zucchero semolato
1 pizzico di sale
qualche goccia di limone
qualche goccia di colorante verde oliva

Ingredienti per il ripieno:

300 gr di panna calda
500 gr di cioccolato bianco
150 gr di olio EVO



PREPARAZIONE DEI MACARON

Mescolate lo zucchero a velo insieme alla farina di mandorle e passate al setaccio.

Montate a neve gli albumi, unendovi un pizzico di sale, le gocce di limone e il colorante verde e, per ultimo, aggiungete lo zucchero semolato avendo cura di farlo con estrema lentezza.

In 2 o 3 volte aggiungete al mix farina di mandorle e zucchero a velo, gli albumi montati, mescolando bene con una spatola di plastica.

Per verificare se l'impasto è pronto fate la prova del nastro. Reimpire il sac a poche con una punta n° 10 e formate su di un foglio di carta da forno steso in una teglia delle piccole sfere, lasciando uno spazio di circa 4 cm tra l'una e l'altra.

Fate riposare per un'ora prima di infornare.

Mettere quindi in forno a 150 °C per 15 minuti.

Fate raffreddare.

Con la ganache a base di olio EVO guarnite le macarons e fate riposare per 24 ore in frigorifero prima di assaggiarli.

PREPARAZIONE DEL RIPIENO

Fate bollire la panna e versatela sopra al cioccolato bianco tritato fino; aggiungete l'olio EVO e mescolate molto poco.

Lasciate riposare in frigorifero.

Azienda agricola

CA' OLLARIA *di Luigi Boccalari*



L'azienda - il cui punto di riferimento è Luigi Boccalari - nasce il 29 luglio 2008 alle porte di Roma, nella Tuscia Romana ai piedi del monte Soratte (nell'area della futura Dop Soratte in attesa di riconoscimento) e in prossimità della Tuscia Viterbese: una zona ricca anche di suggestivi borghi antichi e di parchi e oasi naturali.

Il nome della località dove sorge l'azienda - che include anche le rovine di un vecchio convento - deriva proprio dal vecchio casino di caccia con stalla annessa del 1700. La proprietà si estende complessivamente per 13 ettari 8 dei quali sono occupati da un oliveto secolare composto principalmente da piante di cultivar frantoio e leccino (oltre ad altre varietà minori locali) e disposto secondo un vecchissimo sesto d'impianto.



La coltivazione è biologica; le olive vengono raccolte a mano e con agevolatori meccanici preferibilmente nel mese di ottobre e lavorate nell'arco di 12 ore in un frantoio a ciclo continuo e a temperatura controllata.

L'**Olio extra vergine di oliva Olleo** è molto versatile e di carattere, con un fruttato medio che offre al naso profumi di erba falciata, fieno, noce e note di carciofo che ritornano al palato con un finale rotondo e fresco.

Ottimo per accompagnare pesce crudo o affumicato, verdure cotte e insalate.

FLAVIO DE CARO

Personal Chef

CALAMARO, ZENZERO E ARANCIO E OLIO TUSCIA DOP

Ingredienti:

500 gr di calamari
100 cl olio EVO
15 gr zenzero
50 cl succo arancio
400 gr piselli
10 gr lardo di S. Nicola
50 cl panna fresca

PREPARAZIONE DEI CALAMARI

Mettere in padella 50 cl. di olio EVO
tagliare 15 gr di zenzero a fettine sottilissime
mettere 50 gr di succo d'arancia che facciamo caramellare
aggiungiamo i calamari precedentemente incisi a rombi,
cuciniamo per pochi istanti sulla bavarese di piselli.





PREPARAZIONE DELLA BAVARESE DI PISELLI

sbollentare i piselli,

saltare i piselli in olio EVO con 10 gr di lardo locale e un rametto di rosmarino.

Portare a cottura, frulliamo il tutto, passiamo al setaccio e aggiungiamo la panna.

Facciamo freddare e formiamo a piramide.

Azienda agricola

IL CERVO RAMPANTE *di Camillo Gurgo*

L'azienda condotta da Camillo Gurgo di Castelmenardo - proprietario insieme alle sorelle Angela Maria e Maria Idria - nasce nel 2007 e si estende su 16 ettari. Gli oliveti sorgono tra le colline dei Monti Sabini al centro della Dop Sabina nella co-

sidetta valle dell'olio dove già dal secondo secolo a.C. si produceva olio di qualità e si distribuiscono su 7 ettari con 3.100 piante delle varietà leccino, carboncella, frantoio e pendolino allevate a vaso aperto. Le olive, raccolte a mano tra ottobre e novembre, sono state lavorate entro 12 ore nel frantoio locale, con sistema a ciclo continuo e a una temperatura non superiore ai 27°.

L'azienda Cervo Rampante produce anche oli aromatizzati realizzati con il proprio extra vergine e con prodotti coltivati



all'interno della stessa azienda, creme di pistacchio e di cioccolato e nocciole.

I Gurgo di Castelmenardo hanno recentemente creato la linea di prodotti estetici naturali all'extra vergine Pulchra Farfensis.

Il **Cervo Rampante Sabina Dop** è un olio extra vergine di oliva dal fruttato leggero abbastanza equilibrato che al naso presenta note di mandorla dolce e mela verde nel finale, mentre in bocca ha un'entrata abbastanza dolce rievocando la percezione di mandorla.

Ideale su bruschette con verdure, fagioli al vapore, marinate di orata, primi piatti con molluschi, pesci alla griglia, tartare di ricciola, formaggi freschi e pasta filata.

- *2 foglie guida Oli d'Italia 2012 del Gambero Rosso*
- *1 foglia guida Oli d'Italia 2011 del Gambero Rosso*
- *Gran menzione fruttato leggero al concorso Sirena d'Oro 2011*
- *Medaglia d'argento fruttato leggero a Oil China 2011*
- *Prestige Gold fruttato leggero a Terra Olivo di Gerusalemme 2011*
- *Menzione di merito a Conosci il tuo olio 2011 - Umao*

LORENZO BUONOMINI

Chef Ristorante Il Torchio

RAVIOLI DI PATATE E BACCALÀ CON FAVE, PECORINO DELLA SABINA E OLIO DOP SABINO

Ingredienti:

300 gr patate lesse
150 gr farina
30 gr Parmigiano
300 gr baccalà dissalato
500 gr latte fresco
50 gr olio EVO
1 cipollotto
pecorino della Sabina

200g patate
500 gr acqua
1,5 kg di fave
sale, pepe, timo



PREPARAZIONE

Mettete a cuocere il baccalà dissalato, deliscato e fatto a pezzi nel composto di acqua e latte. tuffateci dentro anche la patata a fettine sottili e portate a bollore. Appena bolle, abbassate la fiamma e fate cuocere fino a che il pesce e le patate si saranno sfaldate. Scolate il tutto e cominciate a

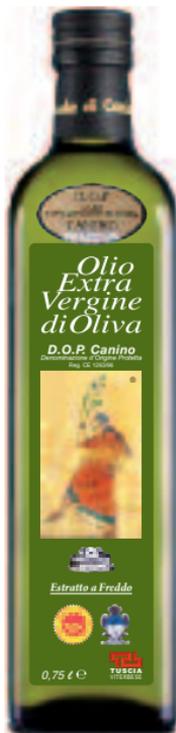
montare versando a filo, olio EVO. Ottenuto un composto morbido e cremoso, aggiustatelo di sale.

Tuffatele in acqua bollente le fave sbaccellate, per circa 3 minuti: scolatele e fatele freddare. Sbucciatele e mettetele da parte. Affettate finemente il cipollotto e soffriggetelo in padella con un filo d'olio. Portate a cottura con un paio di cucchiai d'acqua, un pizzico di sale una grattata di pepe e delle foglioline di timo. Versate il cipollotto soffritto sulle favette sbucciate. Intanto avrete messo a bollire le patate intere, lavate e con tutta la buccia, per l'impasto dei ravioli. Una volta pronte, scolatele, sbucciatele e schiacciatele. Aggiungete 150 gr di farina, un pizzico di sale, una girata di pepe e una bella manciata di parmigiano. Impastate velocemente a mano, fino ad ottenere una palla di impasto non troppo liscia.

Tagliate un pezzo di impasto e stendetelo su un piano infarinato con un mattarello di legno. Con un coppapasta ricavate dei dischi di circa 6 cm di diametro. Poneteci al centro una noce di baccalà mantecato e richiudete il raviolo pressando per bene sui bordi. Rifinitelo con un coppapasta poco più piccolo del precedente. Procedete così fino alla fine dell'impasto di patate.

Fate bollire abbondante acqua salata, e buttateci dentro i ravioli. Torneranno a galla dopo pochi minuti e saranno pronti per essere padellati con una piccola noce di burro. Disponeteli sui piatti condendoli con le favette leggermente scaldate e scaglie di pecorino della sabina. Concludete con foglioline di timo, del pepe macinato e un giro di olio EVO.

COOPERATIVA OLIVICOLA DI CANINO



Attiva dal 1988, la Cooperativa olivicola di Canino è una delle migliori aziende olearie della Dop che riesce a coniugare bene attenzione e cura per la produzione e grandi numeri che le consentono di inserirsi bene anche sui mercati esteri.

Aderiscono alla coop guidata da Luciano Stocchi oltre 130 soci che gestiscono 35mila piante quasi tutte di varietà caninese (oltre a un po' di maurino, pendolino e leccino) coltivate su oltre 300 ettari in parte biologici e in parte in regime convenzionale. Le olive, raccolte tra ottobre e novembre, vengono molite in giornata.

Il frantoio aziendale è un impianto a ciclo continuo che lavora a temperatura controllata e che riesce a soddisfare le tante esigenze e richieste dei soci; il filtraggio con filtri di cotone naturale e lo stoccaggio in cisterne inox a temperatura costante di 18 gradi e saturate di azoto. Oltre alla Dop, la

cooperativa produce anche un biologico tradizionale e Dop, il "Sapori di Terre Etrusche", oltre a cosmetici a base di extra vergine.

L'**Olio Extravergine Dop Canino** è un monocultivar ottenuto dalla varietà Canino, proveniente da oliveti dei soci, certificati alla produzione dell'olio Dop: l'intera filiera produttiva si attiene ad un rigoroso disciplinare seguito da un esame organolettico e chimico, atti a verificare le qualità nutrizionali dell'olio, indispensabili per la certificazione. L'olio si presenta di un colore verde smeraldo appena franto per virare poi su riflessi più caldi e dorati. Il suo fruttato medio esprime sentori di erba e mela e il caratteristico profumo di frutto fresco. Al palato tornano le note di erbe aromatiche per chiudere con un piccante e amaro in bell'equilibrio.

Ottimo per condire bruschette, zuppe, insalate, piatti di legumi e carni alla griglia.

- *1° classificato al concorso miglior olio nella Regione Lazio "Fruttato medio" con olio DOP Canino; Diploma di gran Menzione categoria "Fruttato Delicato" al 3° Concorso Oleario "Armonia"; 2° classificato al concorso miglior olio nella Regione Lazio "Fruttato Leggero" con olio Dop canino.*

GABRIELE BONCI

Chef Pizzeria Pizzarium

HAMBURGER NO.AU CON OLIO DOP CANINO

*Panino agli arachidi con hamburger
cruda di pecora biologica,
marinata in aceto di lamponi - cipolla
bianca e maionese all'olio EVO.*



Ingredienti per l'hamburger:

250 gr di farina tipo buratto di Mulino Marino
100 gr di farina di farro bianco del Mulino Marino
150 gr farina di enkir del Mulino Marino
150 gr arachidi pestati al mortaio
7 gr di sale
32 gr di lievito di birra 50 grammi di lievito naturale
30 gr olio EVO

Ingredienti per la maionese:

un tuorlo d'uovo
150 gr di olio EVO
sale

PREPARAZIONE DEL PANE

Impastare tutto a mano fino al raggiungimento della giusta consistenza. Lasciare lievitare il composto per almeno sei ore tagliare a pezzi da trenta grammi. Arrotondare e lasciare lievitare fino al doppio del volume. Infornare a 250 gradi per 12 minuti.

PREPARAZIONE DELL'HAMBURGER

Prendere del coscio di pecora dopo averlo sgrassato togliendo eventuali nervetti. Battere la carne a coltello fino alla consistenza desiderata,

Inserire il preparato in una ciotola di coccio e condirla con l'aceto di lamponi, sale e pepe. Lasciare il composto in macerazione per 48 ore a temperatura di 2 gradi costanti.

PREPARAZIONE DELLA MAIONESE

Mettete il tuorlo d'uovo in un recipiente, aggiungete la punta di un cucchiaino di sale. Con una forchetta o con un cucchiaino di legno sbattete il tuorlo quindi iniziate ad aggiungere l'olio EVO a filo, sempre mescolando nello stesso senso: quando la maionese è pronta non assorbe più olio.

Azienda agricola **L'OLIVAIA** *di Fabrizia Cusani*



L'Olivaia di Fabrizia Cusani è un'azienda ad agricoltura biologica certificata che si estende sui colli della Tuscia, tra l'anfiteatro romano di Sutri e l'antica via Francigena, al centro di quattro laghi vulcanici che determinano condizioni pedoclimatiche ottimali per lo sviluppo dell'olivo, nel comune di Nepi. È stato proprio il fascino e l'unicità di questo territorio a portare Fabrizia Cusani a innamorarsi di queste terre e a fondare la sua impresa agricola.

Su 20 ettari di oliveto vivono oltre 7mila olivi che sono organizzati per campi e per cultivar in modo da permettere la raccolta differenziata in base alla giusta maturazione delle drupe di leccino, frantoio, maurino e delle autoctone caninese e bolzone. Elemento fondamentale - questo della raccolta differenziata, quando si può ottenere il massimo anche in termini aromatici e polifenolici da olive diverse - per

poter ottenere prodotti di qualità elevata e per comporre blend di oli extravergine tutto al giusto grado di armonia e rotondità.

La raccolta avviene con sistema meccanico e le olive vengono portate al frantoio per la molitura entro le prime 12 ore. Oltre all'Olivello Bio, l'azienda produce anche Olio Felice, certificato Bio- Dop, dal gusto fruttato medio.

L'**Olivello Bio**, fruttato leggero, tracciato 100% italiano, è un blend di olive leccino e frantoio raccolte precocemente per poterne estrarre il massimo dei profumi e dei polifenoli che danno al prodotto un carattere deciso, rotondo e delicato. Al naso regala belle note di erba fresca, carciofo e pomodoro verde; in bocca conferma le sensazioni olfattive con un corpo strutturato e ricco ed evolve in note amare in punta di lingua per accompagnare il piccante che si presenta delicatamente nel finale.

Profumato e morbido ben si adatta ai sughi di pomodoro fresco e alle verdure crude, a rendere gustosi i carpaccio di pesce e le carni rosse di breve cottura, a condire i formaggi.

LUCA OGLIOTTI

Chef Ristorante Lo'Steria

POLLO CON I PEPERONI ED OLIO BIO TUSCIA

Ingredienti per 4 persone:

4 cosce di pollo biologico
rete di maiale
1 peperone rosso
1 peperone giallo
sale
olio EVO

PEPARAZIONE

Disossate una coscia di pollo e battetela con il batticarne.
Arrostite i peperoni su fiamma, spellateli e tagliateli a filetti tenendo separati i rossi e i gialli.
Disponete sulla fetta di pollo un filetto di peperone rosso, e salate.
Avvolgete il pollo formando un involtino e sigillatelo con la rete di maiale.



Chiudete l'involtino in un sacchetto per sottovuoto e cuocete a vapore alla temperatura di 68°.

Rosolate il pollo in padella e tagliatelo a rondelle.

Montate il peperone giallo frullandolo con olio EVO e regolate di sale.

Servite le fette di pollo con la salsa.



Azienda agricola biologica

PAOLA ORSINI



Nell'area dei monti Lepini - particolarmente vocata all'olivo - da quattro generazioni la famiglia Orsini ha da sempre prodotto olive e olio extra vergine, fino a quando l'ultima discendente, Paola, rinuncia agli studi di archeologia per dedicarsi anche lei alla terra di famiglia, dopo l'improvvisa morte del padre Edoardo. Paola, insieme al marito Paolo, si sono appassionati in poco tempo alla campagna e agli oliveti che hanno subito puntato a ottimizzare negli impianti e nella coltivazione, perseguendo da subito l'obiettivo di fare oli extra vergini di qualità: obiettivo raggiunto, visti i numerosi e prestigiosi premi di cui gli Orsini si possono fregiare. La raccolta delle olive avviene in parte manualmente e in parte con l'ausilio di agevolatori meccanici; le drupe sono molite con un nuovo sistema a freddo senza l'utilizzo del separatore centrifugo: l'olio viene preso direttamente dal decanter.

La passione di Paola e Paolo li porta anche a organizzare in azienda diverse degustazioni guidate e visite che poi si concludono con l'assaggio di diversi piatti a base del loro olio. L'azienda produce anche un olio aromatizzato al limone e degli strepitosi carciofini sott'olio.

Orsini Biologico Dop Colline Pontine è un olio extra vergine da olive itrana e si presenta al naso con un fruttato intenso che regala profumi freschi di erba falciata, di oliva verde e di mentuccia, di carciofo e del tipico varietale aroma di pomodoro verde; al gusto è armonico e rimanda le note aromatiche presenti al naso. Il finale, piacevolmente amaro e piccante, è persistente e pulitissimo.

È ottimo compagno per zuppe di pane, ma anche per verdure crude e cotte; ottimo sui carpacci di carne e di pesce. Da provare in frittura e nella preparazione dei dolci.

- *Sempre ai primi posti nelle selezioni di Unioncamere Lazio e ai concorsi Ercole Olivario*
- *Guida agli extra vergine Slow Food*
- *3 foglie guida Oli d'Italia del Gambero Rosso*

GIANFRANCO PASCUCCI

Chef Ristorante Al Porticciolo



MINISTRA DI PESCE CON PATATE AFFUMICATE E CALAMARETTI ALLA DIAVOLA ED OLIO DOP COLLINE PONTINE

Ingredienti per la minestra di pesce:

2 cipolle, 1 finocchio, 1 testa di aglio
4 pomodori ramati, 200 gr di passata di pomodori siccagni
1 mazzetto di basilico, 10 grani di pepe nero
1 cucchiaino di aceto di vino, olio EVO, sale
400 gr di pesce da zuppa, brodo vegetale.

Ingredienti per le patate affumicate:

1 patata grande a pasta gialla, legno di faggio per affumicare,
brodo vegetale.

Ingredienti per i calamaretti alla diavola:

200 gr di calamaretti puliti, 1 rametto di rosmarino, peperoncino in
polvere, mezzo limone.

Guarnizione:

8 pinoli tostati, prezzemolo tritato con scorze di limone.

PREPARAZIONE DELLA ZUPPA

Far sudare in una pentola cipolla sedano e carote, con olio Evo

aggiungere i pomodori tagliati in 4, sfumare con l'aceto aggiungere la passata di pomodori siccagni la testa di aglio divisa in due parti, cuocere per circa 8 minuti. Aggiungere i pesci da zuppa eviscerati e privati di occhi e pinne e il pepe schiacciato. Lasciar sudare per 8 minuti, aggiungere del brodo vegetale a filo e continuare una lenta cottura per altri 25 minuti. Ritirare dalla fiamma, mettere in infusione il mazzetto di basilico per circa 10 minuti. Filtrare e portare a consistenza desiderata.

AFFUMICATURA DELLE PATATE

Dopo aver lavato le patate, sbuciarle e tornirle con uno scavino a ricavare 8 sfere,, cuocerle per 5 minuti nel brodo vegetale, una volta raffreddate affumarle disponendole intorno a una cappasanta riempita di trucioli di faggio e inserita in una pentola di acciaio.ac-cendere i trucioli e chiudere con un coperchio per 5 minuti.

PREPARAZIONE DEI CALAMARETTI ALLA DIAVOLA

Asciugare molto bene i calamaretti. Scaldare dell'olio EVO in una pentola antiaderente. Disporre dei rametti di rosmarino e sopra i calamaretti conditi con polvere di peperoncino. Togliere i calamaretti senza girarli al cambio di colore.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Portare ad ebollizione la zuppa di pesce, tuffarvi 200 gr di spaghetti spezzati e portare a cottura, aggiungendo all'ultimo minuto le patate affumicate. Disporre la minestra in un piatto da portata, adagiarvi i calamaretti, decorare con i pinoli tostati e prezzemolo al limone e servire molto caldo.

Azienda agricola

TOMEI *di Claudio Tomei*



Nella fascia costiera dei Monti Lepini alle pendici delle colline di Maenza a 100-200 metri di altitudine in provincia orientale di Latina, si estende l'azienda agricola di Claudio Tomei, che vanta un'antica tradizione familiare di frantoiani e 10 ettari di terreno argilloso coltivati a uliveto con 1.600 piante di varietà prevalentemente itrana e piccole quantità di leccino e frantoio. Le olive sono state raccolte generalmente nella prima metà di novembre e lavorate entro le 12 ore nel frantoio aziendale che rappresenta un vero fiore all'occhiello della proprietà: installato lo scorso anno, il frantoio è infatti uno dei modelli più raffinati in circolazione (Pieralisi Molinova serie oro) che permette la gramolazione in assenza d'ossigeno e decanter di ultima generazione, che garantisce un'elevata qualità di lavorazione. Tutto l'olio extravergine prodotto è tracciato alla qualità 100% italiano.

Tomei - che produce anche olive da tavola (di Gaeta), paté di olive (verdi e nere) e una serie di condimenti con base di extravergine al limone, al peperoncino e con altre aromatizzazioni - realizza oltre all' extravergine, Fischie dei Preti, un olio **DOP Colline Pontine** composto da cultivar itrana al 100%: è un fruttato medio con note di erbe selvatiche e pomodoro verde. In bocca emergono sentori di mandorla dolce e carciofo con amaro e piccante bilanciati nel finale lungo.

Ottimo per accompagnare una pasta condita con verdure (sia fredda che calda), carciofi cotti o crudi in carpaccio, carni bianche anche speziate.

- *2 foglie nella guida Oli d'Italia 2012 del Gambero Rosso*

EDOARDO E MANUELA PAPA

Chef pizzeria La Fucina

LA NOSTRA BIANCA CON OLIO DOP COLLINE PONTINE

Ingredienti per l'impasto:

220 gr Farina Pan di Sempre
del Mulino Marino
40 gr di lievito naturale
un pizzico sale
olio EVO q.b.

PREPARAZIONE DELLA PIZZA

Impastare a mano fino a raggiungere la consistenza desiderata. Lasciare lievitare per 48 ore e stendere in una teglia da forno.

Condire con rosmarino e sale grosso schiacciato, prima della cottura.

Portare il forno alla temperatura di 250 °C e infornare.

Lasciare cuocere per 15 min. circa.

Una volta sfornata, la pizza può essere spennellata con un po'



di olio EVO.

L'utilizzo di queste materie prime e di questa lavorazione dà vita ad un prodotto che, oltre che eccellente, è ideale per l'accostamento con tutti gli oli di alta qualità della nostra regione.

In particolar modo l'abbinamento con la dop Colline Pontine risulta un matrimonio perfetto per gusto ed equilibrio.



OLEIFICIO SOCIALE COOPERATIVO AGRICOLA DI TUSCANIA



L'Oleificio Cooperativo, nato nel 1968 a Toscana, è l'emblema stesso dell'importanza della coltivazione dell'olivo e della produzione di olio extravergine di oliva nella Toscana.

I soci conferitori sono circa 350 e il patrimonio olivicolo dell'azienda è molto vasto, costituito in gran parte da piante centenarie situate ad altitudini intorno ai 200 metri.

Le olive, raccolte senza stressare gli alberi con tecniche moderne, rapide e poco traumatiche (a mano e con agevolatori), vengono trasportate in frantoio e lavorate entro le 24 ore con impianto a ciclo continuo e a freddo.

La cooperativa produce complessivamente oltre 1.500 quintali di olio etichettati come Extravergine tradizionale, DOP Toscana, Biologico e Tracciato.

Tra le cultivar coltivate dai soci predomina l'oliva canino, insieme a quantità minori di

frantoio e leccino.

L'Oleificio sociale di Toscana da tempo punta a perseguire il massimo della qualità in una zona molto vocata all'olivicoltura. Diversi coltivatori soci offrono anche ospitalità in agriturismo e in b&b.

L'**olio extravergine Dop Tuscia** ha un profumo fruttato di media intensità ed è caratterizzato da un tono erbaceo leggermente maturo. In bocca è consistente e conferma le premesse olfattive: l'ingresso al palato dà una sensazione di dolcezza di base che poi si apre in una delicata nota amara che gli conferisce una bella freschezza. A bilanciarlo un piccante non aggressivo che definisce il finale delicato ma persistente.

Il Dop Tuscia è molto versatile, ideale per accompagnare a crudo piatti a base di pesce o carne. Esprime al massimo le sue caratteristiche sulle verdure e sulla classica bruschetta.

- *Guida agli Extra Vergine Slow Food 2011 e 2012*

ROSANNA BORRELLI

Chef Ristorante Tram Tram

FAVE E CICORIA

Ingredienti per 4 persone:

½ kg di fave secche
1 pomodoro fresco
1 spicchio di aglio
1 gambo di sedano
1 carota piccola
½ cipolla
olio EVO 2 cucchiari
sale q.b.
peperoncino un pizzico

PROCEDIMENTO

Mettere a bollire le fave secche, precedentemente ben sciacquate, in abbondante acqua con il sale, gli odori e l'olio. Cuocere a fuoco basso fino a che le fave cominciano a sfaldarsi, girare di continuo fino ad ottenere un composto cremoso. Frullare nel mixer: il tutto dovrà risultare abbastanza denso ma morbido.



Lavare e bollire la cicoria fresca dopo averla pulita.
Comporre il piatto con la crema di fave come base ed un
ciuffo di cicoria in cima, cospargere con abbondante olio extra
vergine.

Si può servire come antipasto o contorno.

Aggiungere il sale, il sedano, la carota, lo scalogno e il timo,
come prende il bollore abbassare la fiamma e fare cuocere a
fuoco lento fino a raggiungere la cottura desiderata.

Una volta cotti i fagioli, con una pinza escludere gli odori messi
per la cottura "questo si fa per conservare integro il colore dei
fagioli" a questo punto se ne frulla una piccola parte mentre il
restante si lascia intero.

Dopo di che si mischia il tutto si aggiusta di sale e si fa raffreddare.



FRANTOIO TUSCUS *di Giampaolo Sodano*



Le caratteristiche porte blu del frantoio di Giampaolo Sodano, introducono a un sistema di lavorazione moderno a ciclo continuo (il Panorama Genius P5, ultima tecnologia del Gruppo Peralisi) dove le olive sono frante nelle 24 ore dalla raccolta, è situato sull'antica via Cassia che attraversa la terra degli Etruschi, sotto le mura medievali di Vetralla a soli 68 km da Roma e 18 da Viterbo, la Città dei Papi.

L'azienda produce oli extra vergine biologici, tradizionali e Dop, tutti stoccati in silos sotto azoto e a temperatura controllata. Su ordinazione vengono effettuati il filtraggio, l'imbotigliamento e il confezionamento.

Nella *Sala di Degustazione* il camino è sempre attivo per consentire la preparazione di bruschette per l'assaggio degli oli.

Nella *Boutique dell'olio*, aperta tutto l'anno dal martedì al sabato, continua la degustazione del prodotto e la vendita degli oli con-

fezionati.

La domenica, su prenotazione, vengono organizzati nel frantoio eventi con brunch.

Il **Tuscus Dop Tuscia** al gusto risulta interessante anche per la presenza di sfumature di mandorla fresca e noce. All'olfatto si coglie il fresco tono erbaceo e un fruttato di indubbia eleganza e finezza, emerge il carciofo arricchito da note floreali e cenni balsamici e di spezie. In bocca è morbido e pieno, con note di mandorla fresca e noce: inizialmente dolce lascia presto il campo a sensazioni di amaro e piccante in progressiva crescita. È un olio armonico e di temperamento.

È molto piacevole sulla bruschetta e con minestre di verdura e di legumi, sulle verdure cotte. Esalta i piatti di carne, sia bianca che rossa.



MICHELINO GIOIA

Chef Ristorante PostaVecchia

FAGIOLI DEL PURGATORIO FREDDI, MAZZANCOLLE E OLIO DOP TUSCIA

Ingredienti per i fagioli del Purgatorio:

300 gr di fagioli del Purgatorio
30 gr di sedano,
30 gr di scalogno
30 gr di carote
sale q.b. e 1 rametto di timo

Ingredienti per il culis di prezzemolo:

200 gr di prezzemolo
80 gr di olio EVO, sale q.b.

Ingredienti per le mazzancolle:

4 mazzancolle, 1 rametto di timo rametto, 1/2 limone
20 gr di olio EVO e sale q.b.

Ingredienti per la guarnizione:

20 gr di carote, 20 gr di cipolla rossa, 20 gr di sedano
20 gr di zucchine, 2 pomodorini, 2 foglie di mentuccia romana
50 gr di olio EVO e sale q.b.



PREPARAZIONE

Mettere a bagno i fagioli per circa 12 ore, scolarli e lessarli. Aggiungere sale, sedano, carota, scalogno e timo: raggiunto il bollore, fare cuocere a fuoco lento fino a raggiungere la cottura desiderata. Una volta cotti i fagioli, con una pinza escludere gli odori; frullare una piccola parte di fagioli mentre la rimanenza si lascia intera. Mischiare il tutto, aggiustare di sale e raffreddare. Preparare il culis, smazzando e lavando il prezzemolo. Portare ad ebollizione una pentola d'acqua, versarci le foglie di prezzemolo: ripreso il bollore, scolarelo e raffreddarlo in acqua e ghiaccio. Una volta freddo, strizzarlo e frullarlo con dell'olio EVO, fino a che non diventi una crema.

Sgusciare le mazzancolle, privarle dell'intestino, e metterle a marinare in olio DOP della Toscana e buccia di limone.

Per la guarnizione, fare una brunoise di sedano, carote, e zucchine, sbianchirle e raffreddarle in acqua e ghiaccio "per far rimanere integro il loro colore".

Mentre con la cipolla rossa si fanno dei piccoli petali e poi si sbollenta in acqua ed aceto. I pomodorini si lavano e si tagliano in quattro.

Condire i fagioli con la brunoise di verdure, del culis di prezzemolo e dell'olio DOP della Toscana. Aggiustare di sale e pepe e adagiare il tutto in un piattino fondo.

Vi poggiamo sopra le mazzancolle appena scottate in padella con olio sale e timo, i pomodorini e i petali di cipolla rossa a guarnire; il tutto condito con dell'olio DOP della Toscana.

LE AZIENDE

Azienda olivicola Francesco Saverio Biancheri

via San Martino, 80 | 04015 Priverno (LT)
tel 329 943 3008 | fax 0773 902 978 | fbiancheri@gmail.com

Ca' Ollaria Srl Agricola

Località Casino | 00060 Ponzano Romano (RM)
tel 3473912705 | info@olleo.it | www.olleo.it

Azienda agricola il Cervo Rampante

viale Arrigo Boito, 30 | 00199 Roma
az.: s.da delle Macerine | loc. lo Stazzo | Castelnuovo di Farfa (RI)
cell 329 891 8729 | tel/fax 06 8610 647 | www.ilcervorampante.it | info@ilcervorampante.it

Cooperativa Olivicola di Canino

via Montalto km. 18 | 01011 Canino (VT)
tel 0761 438 095 | fax 0761 433042 | www.olivicolacanino.it | info@olivicolacanino.it

Azienda Agricola L'Olivaia di Fabrizia Cusani

loc. Monte Pietraia | 01036 Nepi (Viterbo)
tel 0761 477 889 | fax 0761 460 433 | www.olivaia.com | olivaia@rdn.it

Azienda agricola biologica Paola Orsini

via Villa Meri | 04015 Priverno (LT)
cell 328 175 1141 | tel/fax 0773 913 030 | www.olioorsini.it | info@olioorsini.it

Azienda agricola Tomei

via Carpinetana, km 39 | loc Le Fischie | 04010 Maenza (LT)
tel/fax 0773 951 853 | cell. 338 951 0524 | www.frantoiotomei.it | info@frantoiotomei.it

Oleificio Sociale Cooperativo Agricolo

via Tarquinia, snc | 01017 Tuscania (VT)
tel/fax 0761 443 183 | www.tuscaniaoleificio.com | tuscaniaoleificio@libero.it

Frantoio Tuscus di Giampaolo Sodano

Viale Eugenio IV, 88 | 01019 Vetralla (VT)
tel 0761 477 889 | fax 0761 460 433 | www.frantoiotuscus.com | frantoiotuscia@rdn.it

OliLà

IL CUORE DELL'OLIO
extra vergine del Lazio BIO e DOP

www.olila.it

UNAPROL

via Rocca di Papa, 12 - 00179 Roma
t. 067846900 • www.unaprol.it

Segreteria Organizzativa

via Giacomo Peroni, 130 - 00131 Roma
t. 0696524316 • www.amedeagroup.it