

Olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP

Origine

L'**Olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP** nasce nelle aree collinari della provincia di Salerno, un territorio ampio che comprende diversi sistemi paesaggistici tra costa e entroterra. Tra le zone più rappresentative rientrano le colline che circondano la **Piana del Sele**, le aree interne dei **Monti Picentini** e numerosi territori collinari che si affacciano sul **Mar Tirreno**.

Questo paesaggio è caratterizzato da terreni calcarei e argillosi, buona esposizione al sole e una ventilazione costante proveniente dal mare. L'insieme di questi fattori pedoclimatici favorisce una coltivazione dell'olivo di grande qualità.

La tradizione olivicola del Salernitano ha radici molto antiche. Già in epoca greca e romana l'olio prodotto in queste zone era apprezzato per le sue qualità e utilizzato sia nell'alimentazione sia nella conservazione dei cibi.

Il riconoscimento **DOP (Denominazione di Origine Protetta)** garantisce che tutte le fasi principali della produzione — dalla coltivazione alla spremitura — avvengano nel territorio definito dal disciplinare, nel rispetto di tecniche tradizionali e standard qualitativi rigorosi.

Caratteristiche e metodo di produzione

L'Olio Colline Salernitane DOP nasce principalmente da cultivar autoctone come Rotondella, Carpellese, Frantoio e Ogliarola, spesso utilizzate in blend per ottenere un profilo organolettico equilibrato e complesso.

Il disciplinare prevede pratiche agronomiche attente e rispettose del territorio, con una raccolta che avviene generalmente tra ottobre e dicembre. Le olive vengono raccolte al giusto grado di maturazione e lavorate in tempi rapidi, spesso entro poche ore, per preservare freschezza e qualità.

La trasformazione avviene attraverso processi meccanici a freddo, che consentono di mantenere intatte le proprietà organolettiche e nutrizionali del prodotto. Questo passaggio è cruciale: è qui che si gioca la differenza tra un olio standard e un extravergine di alta gamma.

Il risultato è un olio dal colore che varia dal verde al giallo paglierino, con un profilo aromatico che richiama note di fruttato medio, sentori erbacei e un equilibrio ben calibrato tra amaro e piccante.

Proprietà e qualità

Dal punto di vista nutrizionale, l'Olio Colline Salernitane DOP si colloca pienamente nel paradigma della dieta mediterranea, offrendo un alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi, in particolare acido oleico, e una buona presenza di polifenoli, noti per le loro proprietà antiossidanti.

Questi elementi contribuiscono al benessere cardiovascolare e alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, rendendo l'olio non solo un ingrediente gastronomico, ma anche un alleato per la salute.

Sul piano sensoriale, il prodotto si distingue per la sua armonia: il fruttato è accompagnato da una nota amara e leggermente piccante, mai invasive ma ben integrate. Questo equilibrio lo rende estremamente versatile, adatto sia a utilizzi a crudo sia a preparazioni più strutturate.

In chiave di posizionamento, è un prodotto che riesce a parlare sia al consumatore attento alla qualità sia a quello orientato al benessere, mantenendo una forte coerenza identitaria.

Legame con il territorio

L'Olio Colline Salernitane DOP è il risultato diretto di un'interazione profonda tra ambiente e tradizione. Gli uliveti, spesso terrazzati nelle aree più impervie, raccontano una storia di adattamento e resilienza, in cui l'intervento umano ha modellato il paesaggio senza snaturarlo.

Le condizioni pedoclimatiche – esposizione al sole, ventilazione marina, varietà dei suoli – incidono in modo determinante sul profilo finale dell'olio. Ma altrettanto importante è il sapere locale: tecniche di coltivazione, tempi di raccolta e modalità di lavorazione tramandate nel tempo.

In territori come il Cilento, riconosciuto anche per il suo valore culturale e ambientale, l'olio diventa parte integrante di un sistema più ampio che include paesaggio, turismo e tradizione gastronomica.

In questa prospettiva, l'olio non è solo un prodotto agricolo, ma un vero asset strategico: racconta il territorio, ne rafforza l'identità e contribuisce alla sua valorizzazione sui mercati.