

# VENETO VALPOLICELLA DOP, VENETO EUGANEI E BERICI DOP, VENETO DEL GRAPPA DOP Olio extravergine di oliva

## Descrizione del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta "Veneto Valpolicella", "Veneto Euganei e Berici", "Veneto del Grappa" è riservata all'olio extravergine di oliva prodotto in questi territori e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione

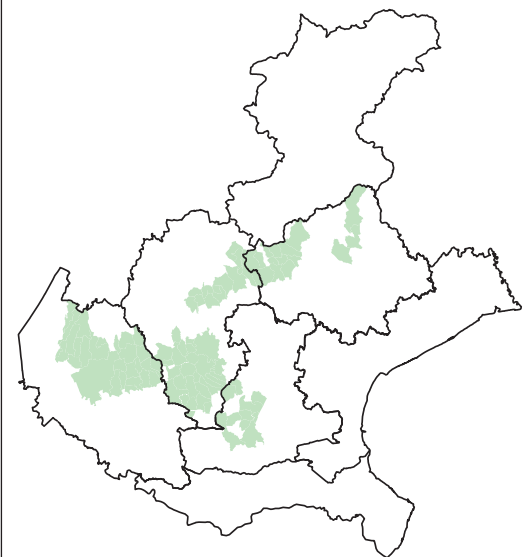
## La storia

La coltura dell'olivo sembra essere stata introdotta in Veneto dai coloni romani. Tracce della sua presenza nell'area veronese risalgono all'alto Medioevo. La buona esposizione e la protezione dalle correnti fredde ne hanno favorito la successiva diffusione nei tre distretti oleari che presentano scenari paesaggistici suggestivi e particolari.

Il distretto oleario veronese, sotto la denominazione Valpolicella, si estende sulla parte destra dell'Adige e comprende le terre vinicole del Recioto e dell'Amarone, a partire dai comuni della zona classica, per poi allargarsi alla zona di produzione del Bianco di Soave. In questo territorio, l'olivo trova spazio dove la natura calcarea del suolo si fa più scabrosa.

Un paesaggio diverso si presenta nel distretto oleario Euganei e Berici, in cui l'orizzonte della pianura veneta è interrotto da due sistemi collinari contigui, geologicamente diversi ma comunque favorevoli all'olivo e alla vite: i Colli Berici, di natura calcarea, nel basso Vicentino; di origine vulcanica i Colli Euganei nel Padovano.

Infine, l'olio Veneto del Grappa DOP viene prodotto



## Territorio di origine

La zona di produzione e trasformazione si differenzia secondo le tre Denominazioni.

Il territorio della DOP Veneto Valpolicella comprende 28 comuni, in provincia di Verona.

La zona di origine delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Veneto Euganei e Berici DOP comprende 15 comuni nella provincia di Padova e 28 comuni in provincia di Vicenza.

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Veneto del Grappa DOP comprende 15 comuni in provincia di Vicenza e di 16 comuni in provincia di Treviso.



## OLI E GRASSI



nella fascia collinare pedemontana delle province di Vicenza e Treviso, seguendo le vigne del Torcolato di Breganze, dei vini di Asolo e del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sulla sinistra Piave.

### Aspetto e sapore

L'olio extra vergine di oliva "Veneto Valpolicella" DOP ha colore giallo con lieve tonalità di verde per gli oli freschi, odore fruttato leggero e un sapore fruttato, con lieve sensazione di amaro e retrogusto muschiato.

Il "Veneto Euganei e Berici" DOP presenta un colore verde-oro da intenso a marcato, un odore fruttato di varia intensità e un sapore fruttato, con leggera sensazione di amaro.

Il "Veneto del Grappa" DOP è verde-oro con modeste variazioni del giallo, odora di fruttato di varia intensità, e anche al gusto si sente un fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi.

### Produzione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti (sesti di impianto, la forma di allevamento ed i sistemi di potatura) destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva Veneto DOP devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive e all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a DOP "Veneto Valpolicella" sono da considerarsi idonei gli oliveti delle varietà Grignano o Favarol (almeno 50%), Leccino, Casaliva o Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop (fino al 50%), compresi nel territorio di origine, i cui terreni sono in genere poveri, molto calcarei, tendenzialmente alcalini, generalmente ricchi di potassio e fosforo.

La DOP "Veneto Euganei e Berici" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Leccino e Rasara (almeno 50%); Frantoio, Maurino, Pendolino, Marzemino, Riondella, Trep o Drop, Matosso (fino al 50%), compresi nel territorio di origine, i cui terreni presentano una matrice geologica di tipo sedimentario o vulcanico normalmente dotati di scheletro con reazione alcalina. Per la produzione all'olio extravergine di oliva DOP "Veneto del Grappa" sono idonei gli oliveti, delle varietà Frantoio e Leccino (almeno il 50%); Grignano, Pendolino, Maurino, Leccio del Corno, Padanina (fino al 50%), compresi nel territorio di origine, i cui

terreni posti ai piedi dei massiccio del Monte Grappa sono derivati da conglomerati poligenici, talora intercalati da fasce sabbiose o marmose-argillose. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Veneto DOP deve essere effettuata entro il 15 gennaio di ogni anno e deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con l'utilizzo di pettini o rastrelli. Dalla raccolta alla molitura passano solo poche ore, in modo che il prodotto non subisca alcuna alterazione esterna, e ciò deve avvenire all'interno del territorio di origine, sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici, la tradizionale spremitura a freddo di frutti sani, atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

### Etichettatura

Il nome della DOP deve figurare in etichetta, sul contenitore in vetro di capacità non superiore a litri 1, con caratteri chiari ed indelebili; deve essere indicata l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, mentre l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

### Stoccaggio e commercializzazione

Le operazioni di confezionamento e immissione al consumo dell'olio extravergine di oliva a DOP "Veneto Valpolicella", "Veneto Euganei e Berici", "Veneto del Grappa" devono avvenire nell'ambito del territorio di origine, esclusivamente in recipienti di vetro di capacità non superiore ad 1 litro.

### In cucina e a tavola

L'olio extravergine di oliva "Veneto DOP", nelle sue tre denominazioni, è un alimento completo che va correttamente conservato, in ambiente fresco e al riparo dalla luce, per mantenere inalterate le sue caratteristiche organolettiche.

L'insieme delle sue proprietà si apprezzano appieno sia nel consumo freddo, a crudo, sia nel caso di uso a caldo, grazie a un'elevata resistenza alle alte temperature, qualità che consente il mantenimento dei sapori in tutte le forme di cottura; va consumato, preferibilmente, entro 4-6 mesi dalla spremitura.