Olio extra vergine d'oliva dop collina di brindisi

Sicuramente aveva ragione il folletto della grotta delle fate, quando apparso in sogno a un contadino, gli rivelò il segreto delle macine e delle pepite d'oro nascoste per secoli nella grotta: Ma non è oro, esclamò deluso il contadino, sono solo olive! E il Folletto, rassegnato, costatò: "ppoppiti ca nno ssiti, taniti l'oru e nu li canusciti!" Incoscienti che siete, avete l'oro e non lo riconoscete!
E' l'olio, l'oro della Puglia, alimento antico e prezioso come la terra dalla quale è generato. L'olio, il frutto di un clima generoso, ma anche il risultato di grande lavoro e dedizione da parte di chi, con amore e rispetto, coltiva e cura questi autentici monumenti della natura.

Zona di produzione

L'olio DOP, extravergine di oliva, Collina di Brindisi, è prodotto nel territorio della provincia di Brindisi e nei comuni di Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, San Michele Salentino, San Vito dei Normanni e Villa Castelli.

Storia del prodotto
L'olivo coltivato o domestico deriva dall'olivo selvatico o oleastro che cresce nei luoghi rupestri, isolato o in forma boschiva, e dai cui minuscoli frutti si trae un olio amaro il cui uso è, però, sempre stato limitato. I Greci conoscevano diverse varietà di olivi selvatici cui davano nomi diversi, agrielaìa, kòtinos, phulìa; i Romani invece, le riunivano tutte sotto la denominazione oleaster, che è poi quella passata nel vocabolario botanico moderno. Nell'antica Grecia, gli atleti ritualmente lo strofinavano su tutto il corpo. Il suo bagliore mistico ha illuminato la storia. Gocce di esso si sono infiltrate nelle ossa di santi morti e martiri attraverso i buchi delle loro tombe. L'olio d'oliva è stato più di un semplice cibo per le genti del mediterraneo: è stato un medicinale, magico, una infinita sorgente di fascinazione e meraviglia e la fontana di grande ricchezza e potenza. L'albero di ulivo simbolo di abbondanza, gloria e pace, ha dato i suoi rami con foglie a incoronare i vittoriosi nei giochi amichevoli e nelle guerre sanguinose, e l'olio dei suoi frutti ha consacrato le teste più nobili attraverso la storia. Corone di olive e rami di ulivo, emblemi di benedizione e purificazione, erano ritualmente offerti agli dei e alle figure potenti: alcune furono addirittura trovate nella tomba di Tutan Kamon.

La diffusione degli olivi in terra brindisina ha origini molto lontane; ne danno oggi prova magnifici olivi secolari presenti nel territorio. L'Ogliarola, la varietà d'oliva principale di quest'olio, è detta anche Chiarita ed è diffusa già dai tempi dei Romani.
Infatti, le olive che lo producono sono per il 75% circa provenienti dalla cultivar "Ogliarola salentina", che si identifica con la pianta di olivo monumentale, la Cellina di Nardo', la Coratina, il Frantoio, il Leccino, e altre varieta' per la restante parte.
La produzione dell'olio prevede una serie di fasi lavorative ben distinte: Lavaggio, Frangitura, Gramolatura, Spremitura, Separazione, Stoccaggio.
La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta con mezzi meccanici o per brucatura; per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.
Le olive devono essere sottoposte a lavaggio a temperatura ambiente; ogni altro trattamento è vietato e le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 48 ore dal conferimento delle olive al frantoio.

La realizzazione della **Strada dell'olio DOP "Collina di Brindisi"**, che mette insieme aziende olivicole, agrituristiche, frantoi oleari e centri storici, è stato un primo tentativo di promuovere, in maniera univoca, prodotto e territorio attraverso la sua esplorazione con itinerari opportunamente segnalati; un'altra strada tematica sul territorio dell'Alto Salento, il **Parco Agrario degli Ulivi Secolari**, attuata nell'ambito di un progetto di cooperazione trasnazionale con la Siria, promuove un itinerario simile che mette insieme frantoi storici, piante secolari, zone archeologiche, antichi tratti stradali.

Caratteristiche del prodotto
L'olio extravergine di oliva Dop "Collina di Brindisi" risponde, in base al disciplinare, alle seguenti caratteristiche: colore: dal verde al giallo; odore: di fruttato medio; sapore: fruttato con leggera percezione di piccante e di amaro; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di

olio;punteggio al Panel test: >= 6,5; numero perossidi: <=14 MeqO2/kg; K 232: <=2,40 ; K 270: <=0,160; Acido linoleico: <=11%; Acido linolenico: <=0,80.
Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.
E' molto ricco di vitamine, enzimi, acido oleico, sali minerali, calcio ed altri oligoelementi. Tutto questo si trova in un unico ottimo rapporto di quantità utilizzabile dall'uomo. Soprattutto la vitamina E, nota per le sue proprietà mediche, migliora la circolazione del sangue, aumenta la forza del cuore, regola il metabolismo delle cellule, promuove il lavoro di disintossicazione del fegato. Nell'industria della cosmesi è un elemento indispensabile grazie alle sue proprietà per il ringiovanimento della pelle. Inoltre agisce quale antiossidante naturale: l'olio d'oliva naturale non inacidisce.
L'acidità non è riscontrabile nel sapore dell'olio, ma è definibile solo mediante analisi in laboratorio. Non deve essere pertanto confusa con il leggero pizzicore che è invece indice di bassa acidità e recente spremitura delle olive.
Nell'olio d'oliva spremuto a freddo, non raffinato, le sostanze di autodifesa rimangono intatte e può essere tranquillamente conservato per 3 anni, senza che la qualità ne sia compromessa. Dovrebbe essere conservato in recipienti di vetro ben chiusi o in taniche di metallo ben immagazzinate al fresco e protette dalla luce.

Principali apporti nutritivi

Più alimento che condimento, l'olio extra vergine di oliva ha notevoli virtù curative capaci di mettere in salvo intestino, reni e fegato. E' un grasso naturale costituito principalmente da trigliceridi cioè il più importante dei gruppi dei grassi alimentari. L'olio d'oliva è particolare poiché possiede un equilibrio di acidi grassi saturi e insaturi che permettono così al nostro corpo di assimilarlo meglio.
Principalmente l'olio extravergine d'oliva è composto da acidi grassi in tale proporzione da distinguerlo da tutti gli altri grassi:

Acidi Grassi Quantità
- acido oleico(monoinsaturo) 73%
- acido linoleico(polinsaturo) 9%
- acido linolenico(polinsaturo) 0.3%

La sua ricchezza deriva dalla presenza di un grande quantità di acido oleico, molto utile all'organismo e capace di regolare il livello di colesterolo nel sangue.
E' particolarmente importante il contenuto vitaminico nell' olio extra-vergine d'oliva: vitamine A, C ed E, dall'effetto antiossidante e antietà. Ne completa l'apporto nutritivo la vitamina B, che rigenera il sistema nervoso.
Il suo valore calorico è piuttosto alto perché si aggira intorno alle 900 calorie per 100 grammi. Però su 100 g di prodotto, 99 sono costituiti da una miscela di vari lipidi, i trigliceridi, che ne fanno il più digeribile tra gli oli: per questo è consigliato a tutti.
La restante parte della sua composizione è formata da cere, idrocarburi, vitamine e pigmenti che gli conferiscono l'aroma, l'aspetto e il sapore.

Gastronomia
Il collina di Brindisi è adatto a condire e impreziosire ogni pietanza.
Se volessimo elencare tutte le ricette realizzabili con l'olio Collina di Brindisi probabilmente non esauriremmo l'elenco, che si allunga ogni giorno, ma esistono utilizzi dell'olio extravergine che ci arrivano dalla tradizione contadina e che difficilmente potranno sparire.Si pensi ad esempio alla classica bruschetta, semplicissima, pane, olio, aglio e pomodoro, e a quanto risulti gustosa, o ancora ad una semplice insalata di pomodori che assume spessore e bontà con l'aggiunta di un filo d'olio EVO.
L'olio extra vergine di oliva è uno dei grassi più indicati per friggere. Sopporta temperature elevate raggiungendo il "punto di fumo" ad una temperatura più alta rispetto agli altri grassi. Il punto di fumo è quello in cui un grasso brucia creando composti di sapore cattivo, dannosi per il fegato talvolta fin quasi alla tossicità. L'olio extra vergine di oliva raggiunge il punto di fumo oltre i 250°. Nella frittura si superano spesso i 200°, mai i 250°.

Con l'olio extra vergine di oliva possiamo dunque friggere in tutta tranquillità!

Link: http://www.agraria.org/prodottitipici/oliodioliva-collinadibrindisi.htm [1]

Ultima modifica: Lunedì 10 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina? Select rating
Nessun voto

Rate

Source URL: https://www.isfores.it/dieta-mediterranea/prodotti-tipici/prodotti-a-marchio/olio-extra-vergine-d-oliva-dop-collina-di-brindisi

Collegamenti
[1] http://www.agraria.org/prodottitipici/oliodioliva-collinadibrindisi.htm