SAGRA DELL’OLIVO DI CANINO

La Sagra dell'olivo è una delle più antiche d'italia e la più antica sull'olio, la prima edizione fu del 1939, poi ci fu l'interruzione dovuta alla guerra, per poi ripartire al termine della guerra.

METODO DI PRODUZIONE

La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta tra il 20 ottobre e il 15 gennaio. Seguono le operazioni di spremitura che devono avvenire entro 36 ore dalla raccolta.

ASPETTO E SAPORE

L’olio extravergine di oliva Canino DOP presenta colore verde smeraldo con riflessi dorati; odore fruttato che ricorda il frutto fresco, raccolto al punto di maturazione ideale; sapore deciso con retrogusto amaro e piccante.

STORIA

L’olio extravergine di oliva Canino DOP ha origini molto antiche, comprovate dalla presenza nella zona di produzione di olivi millenari. Il ritrovamento di numerosi reperti archeologici di epoca etrusca tra cui alcuni provenienti dal territorio di Canino, precisamente archeologico di Vulci, quali vasi e affreschi che riproducono scene di raccolta delle olive, fanno ritenere che la coltivazione dell’olivo sia stata introdotta da popolazioni etrusche. Lo sviluppo dell’olivicoltura come attività economicamente rilevante per l’agricoltura locale è avvenuto a metà del secolo scorso, grazie alla riforma fondiaria, che ha consentito la redistribuzione dei terreni fra i contadini, e alla fondazione dell’oleificio sociale cooperativo di Canino e di altre società private.

GASTRONOMIA

L’olio va conservato in ambienti freschi e al riparo dalla luce, a una temperatura compresa fra 14 e 18°C, lontano da fonti di calore e da prodotti che emanano particolari odori. Si tratta infatti di un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche. È consigliabile consumarlo entro 4-6 mesi dalla spremitura, per gustarlo nel periodo di massima espressione del suo sapore. Per il retrogusto piccante e amarognolo, l’olio extravergine di oliva Canino DOP è particolarmente adatto a insaporire pietanze semplici e leggere come minestre, verdure, bruschette e zuppe. è inoltre caratterizzato da un’elevata resistenza alle alte temperature che lo rende ideale per le fritture.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Canino DOP. Deve essere confezionato in recipienti o bottiglie di vetro, ceramica o lamina metallica stagna di capacità non superiore a 5 l. L’etichetta deve recare l’indicazione Canino seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta (DOP)", il simbolo comunitario e l’anno di produzione delle olive. Sulla confezione deve essere apposto l’apposito contrassegno di garanzia composto da un codice alfanumerico univoco che assicura la tracciabilità del prodotto.

NOTA DISTINTIVA

L’olio extravergine di oliva Canino DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale di 0,5 g per 100 g di olio.

CANINO

Situato nella zona nord ovest della provincia di Viterbo, Canino sorge su dolci rilievi ricoperti di olivi, all’interno di un territorio di grande interesse archeologico e naturalistico. Il centro storico conserva ancora interessanti edifici fatti costruire dalle importanti famiglie che hanno legato nel tempo il proprio nome alla storia del paese, come il palazzo Bonaparte, la fontana Farnesiana e il palazzo del Municipio. Qui infatti nacque Alessandro Farnese – in seguito diventato papa Paolo III – e sempre qui visse e fu sepolto insieme alla famiglia Luciano Bonaparte, il fratello di Napoleone. Ma la storia di Canino ha origini antichissime che risalgono addirittura al periodo etrusco: il paese faceva parte di Vulci e solo più tardi divenne un territorio a se stante, porto sicuro per le popolazioni della zona durante le incursioni dei Saraceni. E così, raggiungere Canino per la Sagra dell’Olivo può costituire una buona occasione per trascorrere qualche ora in più alla scoperta di questo tratto dell’Alto Lazio, visitando la città etrusca di Vulci e le sue Necropoli con oltre 10.000 tombe, il Museo della Ricerca Archeologica nell’ex convento di San Francesco e il Castello dell’Abbadia.