

OLIO COLLINE DI ROMAGNA

Colline di Romagna, è una Dop per l'olio extra vergine di oliva della Romagna. Fino a poco tempo addietro, in Romagna l'olivicoltura rendeva poco, ma oggi è in crescita. L'olivo trova la sua massima coltivazione nella provincia di Rimini, privilegiando il territorio collinare con riferimento geografico alle valli del Marecchia, del Marano e del Conca. Una discreta presenza si ha anche nelle prime colline dell'Appennino cesenate, nelle valli del Montone e del Bidente.

Gli oliveti da cui si raccolgono le olive impiegate nella produzione di quest'olio sono coltivati seguendo metodi tradizionali e la difesa dalle erbe infestanti e dai principali parassiti dell'olivo è attuata nel rispetto dei disciplinari di lotta integrata della regione Emilia Romagna.

Le olive sono raccolte a mano o con l'ausilio di strumenti meccanici e grandi reti sollevate da terra e la raccolta ha luogo tra il 20 ottobre e il 15 dicembre di ogni anno.

Le caratteristiche, in genere, di quest'olio, sono il colore giallo con riflessi verdognoli molto intensi. L'odore è fruttato tenue e il sapore è di media dolcezza, non eccessivamente corposo e molto apprezzabile.



Storia:

La coltivazione dell'ulivo risale ad oltre 3000 anni fa. Si suppone che provenga dall'odierna Siria. Mentre l'uso dell'olio di oliva in cucina è più recente, si fa risalire al 1500. In Romagna, dall'età Villanoviana, al Medio Evo e oltre, e fino all'inizio del '900, numerose sono le fonti archivistiche, ecclesiastiche e notarili che testimoniano la presenza dell'olivo nel territorio romagnolo e l'importanza dell'olio d'oliva nell'economia rurale della Romagna.

L'impiego ideale:

Adatto in cucina per condire insalate piuttosto ricche e per aggiunte a crudo su zuppe di ceci e fagioli, ma soprattutto per condimento di piatti importanti e complessi della gastronomia locale. Per maionese, per vellutate e besciamella, per purea di patate, su pesci bolliti, insalate di mare delicate, per saltare carni bianche, stufare verdure, per gli impasti di pasticceria fine e biscotti, torte lievitate, per friggere frutta, dolci, omllette.