

BRUZIO DOP – OLIO EVO

<https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/bruzio-dop-olio-evo/>

L'olio extravergine di oliva Bruzio DOP è ottenuto dai frutti della specie *Olea europaea* L., varietà Tondina, Carolea, Grossa di Cassano e Rossanese, accompagnate dalle menzioni geografiche aggiuntive in base all'area di produzione: Fascia Prepollinica, Valle Crati, Colline Joniche Presilane, Sibaritide.

Metodo di produzione

La raccolta delle olive deve avvenire a partire dall'inizio della maturazione e fino al 31 dicembre o al 15 gennaio a seconda delle varietà. La molitura deve essere effettuata entro due giorni dalla raccolta. Il confezionamento è consentito all'interno della provincia di Cosenza.

Aspetto e sapore

• Fascia Prepollinica: ottenuto dalle varietà Tondina (almeno 50%), Grossa di Cassano (fino al 20%), Carolea (fino al 30%); ha colore verde con riflessi gialli, odore fruttato medio e sapore fruttato. • Valle Crati: ottenuto dalle varietà Carolea (almeno 50%), Tondina (fino al 30%), Rossanese (fino al 20%); ha colore dal verde al giallo, odore fruttato medio e sapore fruttato. • Colline Joniche Presilane: ottenuto dalle varietà Rossanese (almeno 70%); ha colore giallo oro con riflessi verdi, odore fruttato delicato e sapore fruttato con aroma di mandorla dolce. • Sibaritide: ottenuto dalle varietà Grossa di Cassano (almeno 70%), Tondina (fino al 30%); ha colore giallo con qualche riflesso verde, odore fruttato leggero e sapore fruttato con lieve sentore di amaro.

Zona di produzione

La zona di produzione e trasformazione dell'olio extravergine di oliva Bruzio DOP ricade in diversi comuni della provincia di Cosenza, mentre le operazioni di confezionamento possono essere effettuate in tutto il territorio della provincia di Cosenza, nella regione Calabria.

Storia

Le origini dell'olio extravergine di oliva Bruzio DOP risalgono al tempo della Magna Grecia, quando la coltivazione dell'olivo fu introdotta nel cosentino. L'olivicoltura si è poi sviluppata nei secoli successivi fino a divenire un'attività molto importante per l'economia agricola locale.

Gastronomia

L'olio extravergine di oliva è un alimento facilmente deperibile, va conservato in ambienti freschi lontano da fonti di calore, di luce e da prodotti che emanano particolari odori, ad una temperatura compresa fra 14 e 18°C. È consigliabile consumarlo entro 4-6 mesi dalla spremitura, per gustarlo nel periodo di massima espressione del suo sapore. L'olio extravergine di oliva Bruzio DOP è delicatamente aromatico e quindi risulta particolarmente adatto per condire verdure lesse, pesce alla griglia e insalate, oltre che come ingrediente per i primi piatti della gastronomia calabrese.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Bruzio DOP, seguito da una delle menzioni aggiuntive: Fascia Prepollinica, Valle Crati, Colline Joniche Presilane, Sibaritide. È confezionato in recipienti di vetro o banda stagnata di capacità massima di 5 l. L'etichetta deve recare l'indicazione Bruzio seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta (DOP), il riferimento alla sottozona, 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 Bruzio DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale che varia fra 0,7 e 0,8 g per 100 g di olio, a seconda della menzione aggiuntiva, un punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5 ed un livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 200 ppm.