

## LA DOLCE DI ROSSANO

La coltivazione - lavorazione delle olive ha rappresentato nel corso dei secoli l'attività economica portante per l'intero territorio: durante la stagione della raccolta i casini di campagna, si animavano, si popolavano di decine di raccoglitrice scese al piano dai paesi limitrofi, in genere con tutta la famiglia.

Entravano in azione i famosi frantoi che seguendo le innovazioni tecniche, sono andati via via sostituendo la trazione animale con l'energia prodotta dal vapore e, più tardi, con quella dell'elettricità. Questi passaggi sono ancora documentati in alcuni casini del territorio (di particolare interesse la visita al "trappeto" della "Foresta" nel comune di Rossano che conserva, tra l'altro, una rara "locomobile").

Il **Dolce di Rossano**, è una varietà autoctona e molto pregiata di olivo da cui si ottiene un olio particolarmente dolce e fragrante, generato da ulivi secolari di origine greca. Concorre per almeno il 70% alla produzione della DOP BRUZIO Colline Joniche Presilane.

[http://geoguida.com/index.php?option=com\\_places&view=content&id=13#](http://geoguida.com/index.php?option=com_places&view=content&id=13#)