

OLIO DEL LAZIO, UNA STORIA DI SAPORI

Il Lazio è al quinto posto tra le regioni produttrici di olio extra vergine di oliva con oltre 20.000 tonnellate di prodotto. Nella regione l'olivicoltura è diffusa su tutto il territorio. Le cultivar più diffuse sono: Minutella, Itrana, Leccino, Moraiolo, Frantoio, Carboncella, Sirole, Salvia, Marina, Vallanella, Canino. Nella Regione vi sono quattro DOP, rispettivamente nelle province di Viterbo (Canino e Tuscia), nelle zone della Sabina romana e della Sabina reatina (Sabina) e nella provincia di Latina (Colline pontine). Gli oli ottenuti hanno sentore di carciofo, pomodoro e di mandorla.

OIL OF LAZIO, A HISTORY OF FLAVORS

Lazio is in fifth place among the producing regions of extra virgin olive oil with over 20,000 tons of product. In the Region olives' cultivation is widespread throughout the country. The most common cultivars are: Minutella, Itrana, Leccino, Moraiolo, Frantoio, Carboncella, Sirole, Salvia, Marina Vallanella, Canino. In the Region there are four PDO, respectively in the provinces of Viterbo (Tuscia and Canino), in areas of the Roman Sabina and Sabina Rieti (Sabina) and in the province of Latina (Colline Pontine). The extra virgin olive oils obtained have a hint of artichoke, tomato and almond.



ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

PROGETTO DI PROMOZIONE AGRICOLA
E AGROALIMENTARE CONNESSO ALLE FINALITÀ
DI EXPO MILANO 2015.



Società consortile per azioni
VIA XXIV MAGGIO, 43 | 00187 - ROMA
TEL. +39 06 7846901 | FAX +39 06 78344373
www.unaprol.it



il salotto degli oli laziali



ARSIAL

Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio





PATRIMONIO E TRADIZIONE

L'olio di oliva extra vergine è un piacere gustativo nei paesi del Mediterraneo da millenni e sta crescendo sempre di più in termine di popolarità in tutto il mondo. Nel corso della sua ricca storia, l'olio Extra Vergine di oliva è stato utilizzato come una spezia, un'erba, un condimento, un sacrificio, un premio, una medicina e una fonte di energia deliziosa.

AUTENTICITÀ

L'albero di ulivo è un elemento inscindibile del paesaggio dei Paesi dell'Europa mediterranea e rappresenta il legame tra le persone e la terra. Essendo l'unico olio alimentare a base di frutta, l'olio di oliva non richiede alcun trattamento oltre la spremitura. Acquista solo olio di oliva extra vergine autentico, 100% tracciabile fino alla sua origine ed imbottigliato fresco di raccolto in raccolto.

DIETA MEDITERRANEA

Questa dieta ben nota per i benefici alla salute, include verdure, frutta, cereali integrali, pesce e legumi. Piccole quantità di carne, latticini e una moderata quantità di vino sono il complemento alla presenza abbondante di olio di oliva. Infatti, l'olio extra vergine di oliva è la base culinaria della dieta mediterranea.

CIBO SAPORITO

Oltre ai suoi benefici per la salute, l'olio extra vergine di oliva europeo migliora anche il gusto e l'aroma del cibo. Il modo migliore per assaporare il gusto speciale è di versarlo leggermente sul pane, insalate, verdure, pesce, pasta, zuppe o qualsiasi piatto. Offrendo una varietà di sapori ricchi e diversi, l'olio extra vergine di oliva europeo, con i suoi attributi positivi di note fruttate, amaro e piccanti, tira fuori l'artista culinario che esiste in tutti noi.

HERITAGE AND TRADITION

Extra virgin olive oil has been a gustatory delight in Mediterranean countries for millennia and is growing in popularity around the world. Throughout its rich history, olive oil has been used as a spice, an herb, a condiment, an offering, a prize, a medicine and a delicious source of energy.

AUTHENTICITY

The olive tree is inseparable from the landscape of the Mediterranean countries and the bond between the people and the land. As the only edible oil made from fruit, olive oil requires no treatment other than pressing. Take your time at the store and shop only authentic Extra Virgin Olive Oil, 100% traceable to its origin and bottled fresh from harvest to harvest.

MEDITERRANEAN DIET

This noted healthy diet includes vegetables, fruits, whole grains, fish and legumes. Small amounts of meat, dairy and a moderate quantity of wine are complemented by an abundance of olive oil. In fact, extra virgin olive oil is the culinary foundation of the Mediterranean Diet.

FLAVORFUL FOOD

In addition to its health benefits, European extra virgin olive oil also enhances the flavour and aroma of food. The best way to savor the special taste is to drizzle it on bread, salads, vegetables, fish, pasta, soups or any dish. Offering a variety of distinctive and diverse tastes, extra virgin olive oil with its positive attributes of fruitiness, bitterness and pepperiness brings out the culinary artist in all of us.

