



Olio Extra Vergine di Oliva Sabina DOP

*Roma, cultura del gusto
Rome: the culture of taste*

*Cibo
dell'Accoglienza*

Olio Extra Vergine di Oliva Sabina DOP

La Sabina è una terra in cui tutto il paesaggio agricolo è dominato dalle forme e dai toni degli alberi ad olivo. La coltura dell'olivo e la tradizioni ad esso connesso vantano radici millenarie, come testimonia la presenza di oliveti secolari, custoditi gelosamente dagli agricoltori della zona e l'olivone di Canneto, l'esemplare, pare, più grande d'Europa, datato a circa 2000 anni fa. Favorite dal clima temperato e dall'esposizione a sud del territorio le coltivazioni olivicole hanno mantenuto costante nel tempo il livello qualitativo del prodotto. Non a caso, l'olio extra vergine di oliva della Sabina è stato tra i primi ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta.

Extra Virgin Olive Oil Sabina PDO

The Sabina is an area in which the entire agricultural landscape is dominated by the outlines and shapes of olive groves. Cultivation of the Olive tree and the timeless traditions that go with it date back thousands of years as is evident by the majestic trees, which are guarded fiercely by their farmers. The extra virgin olive oil from the Sabina area was one of the first ones to receive the Protected Designation of Origin.



Nome / Name

Olio Extra Vergine di Oliva Sabina DOP
Extra Virgin Olive Oil Sabina PDO

Data di nascita / Date of birth

1996

Luogo di produzione / Place of production

32 Comuni della provincia di Rieti,
14 Comuni della provincia di Roma
*32 Municipalities in the province of Rieti,
14 Municipalities in the province of Rome*

Segni particolari / Particular features

Regolamento (CE) n. 1263/96
Regulation (EC) n. 1263/96

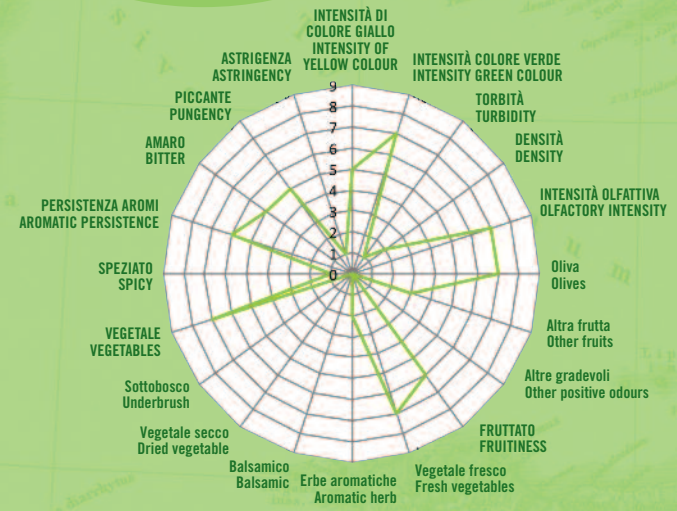
Presenza sul mercato / Market availability

Tutto l'anno
All year round

Tasting

L'olio extra vergine di oliva Sabina DOP ha un colore giallo dorato con riflessi verdi. Il profumo evidenzia note erbacee di carciofo, erba falciata accompagnata, a volte, da sentori di menta e rosmarino. All'assaggio lascia sul palato sentori di oliva fresca, carciofo e cardo, con note di amaro e piccante per l'olio appena molito.

The olive oil is characterised by a green-yellow colour with golden hues, a distinctive bouquet of artichoke, cut grass and sometimes peppermint and rosemary, and a taste of fresh olives, artichokes and thistles.



Il Racconto

Questo territorio prende il nome dai Sabini, popolo giunto dalla costa Adriatica intorno al X-IX secolo a.C. È proprio al periodo preromano che risalgono le origini della produzione dell'olio in questi territori (testimonianza importante ne sono i ritrovamenti archeologici della città di Cures, antica capitale della Sabina).

Un esemplare molto antico di olivo è ancora presente nel territorio di Fara in Sabina, nella frazione Canneto: secondo gli studi più attendibili, sembra che questo gigante abbia oltre 1500 anni di vita.

Un grande testimone della bontà dell'olio della Sabina fu il medico d'origine greca Galeno, vissuto alla corte dell'imperatore Marco Aurelio, che lo considerava il migliore olio del mondo allora conosciuto, consigliandolo non solo come alimento, ma anche come ingrediente base per molti preparati terapeutici. Ancora oggi, come nell'antichità, gli oliveti, sistemati in piccoli appezzamenti, sono proprietà di famiglie locali e la raccolta delle olive viene fatta a mano.

The Story

This territory is named after the Sabines, an Italic tribe coming from the Adriatic coast around the 10th-9th century B.C. It is precisely in this pre-Roman period that olive trees started to be cultivated in this territory (important evidences are the archaeological ruins of the town of Cures, the ancient capital of the Sabines). There is also a majestic olive tree in Canneto di Fara in Sabina, a gigantic specimen that, according to authoritative opinions, is over 1,500 years old.

Galen, a prominent Roman (of Greek ethnicity) physician who lived during the reign of Marcus Aurelius, considered extra virgin olive oil from Sabina to be the best in the world, suggesting it not only as a foodstuff, but also as a basic ingredient for therapeutic preparations. Nowadays, like in the past, olive groves are still owned by local families and olives are harvested by hand.

La qualità nutrizionale / Nutrition facts

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Nutrition facts per 100 g product

Energia / Energy	3389 kJ / 824 kcal
Grassi / Fat	99,9 g
di cui Acidi grassi saturi / Saturated fat	14,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,0 g
di cui Zuccheri / Sugar	0,0 g
Proteine / Protein	0,0 g
Sale / Salt	0,0 g

Roma, cultura del gusto
Cibo dell'Accoglienza

**È un'iniziativa
della Camera di Commercio di Roma
realizzata da ARM – Azienda Romana Mercati
Azienda Speciale per la valorizzazione
del settore agroalimentare**

www.romaculturadelgusto.com