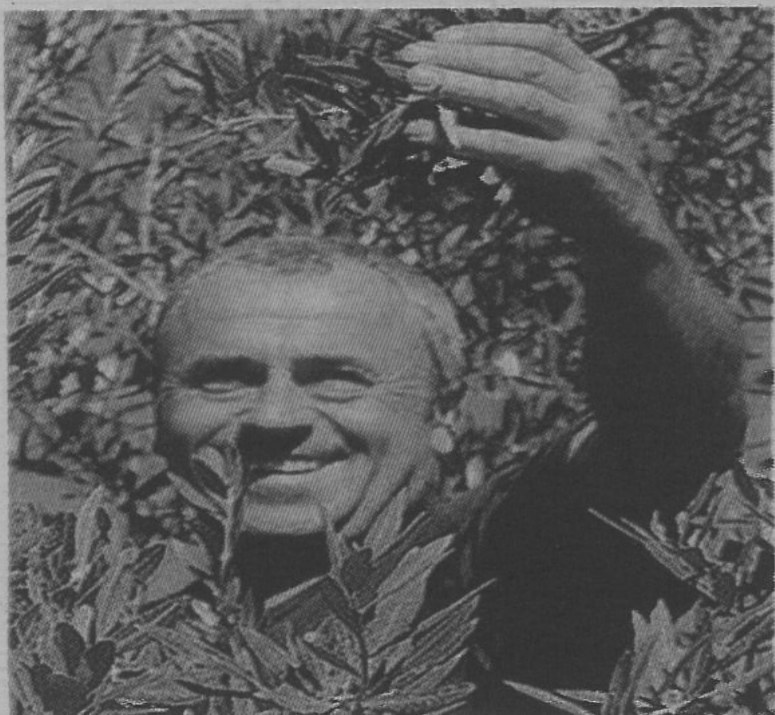


# Gli altri riconoscimenti e l'olivicoltura laziale

*pagina a cura di*  
**ROBERTO CAMPAGNA**



Oltre alle «due foglie verdi», la guida del Gambero Rosso attribuisce anche le «due foglie rosse». A conquistarle sono stati il Colle del Polverino monocultivar itrana bio di Francesco Saverio Bianchieri di Priverno, il Delicato monocultivar itrana di Alfredo Cetrone, Le Ciaie di Mandrarita di Itri, il Casino Re monocultivar itrana di Filomena Coletta, il Dop Colline Pontine monocultivar itrana bio di Paola Orsini e La Cesa della Tenuta dei Ricordi di Lenola. Questo riconoscimento viene attribuito agli oli «eccellenti», quelli che hanno ottenuto un punteggio da 87 a 89 sfiorando le «tre foglie». Il Lazio è il maggior produttore di olio extravergine dell'Italia centrale, con circa ottantanove mila ettari di uliveti, centoventitre mila aziende e trecentosettanta. «I terreni collinari di origine vulcanica, prevalentemente tufaceo argillosi a nord e calcareo rocciosi-sassosi a sud – hanno scritto gli esperti della guida – raccolgono molte varietà autoctone, integrate da varietà tipiche dell'Italia centrale. In particolare troviamo la Caninese, diffusa in tutto il Viterbese (Dop Canino e Tuscia), le varietà Carboncella, Raja e Salviana coltivate a nord di Roma e nel Reatino (Dop Sabina), le cultivar Rosciola e Marina in Ciociaria e l'Itrana della zona Dop Colline Pontine». ●