



**Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli**

**Lombardi**

# **OLIO DOP "LAGHI LOMBARDI"**



---

SEDE OPERATIVA Via Roma, 4 – 25080 Puegnago del Garda (BS)

SEDE LEGALE Via S. Zeno, 69 - 25124 Brescia

Tel / Fax 0365/651391

info@aipol.bs.it – www.aipol.bs.it



**Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli**

**Lombardi**

## **CARATTERISTICHE**

La **Denominazione di Origine Protetta “Laghi Lombardi”** è riservata all’Olio extra vergine di oliva prodotto nei territori limitrofi ai laghi **Sebino** e **Lario**.

L’indicazione geografica Sebino è riservata all’olio ottenuto dalla varietà di olivo Leccino, in quantità non inferiore al 40% e dalle varietà Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbresa in misura non superiore al 60%. Alla produzione possono concorrere anche altre varietà in quantità non superiore al 20%.

Per l’olio a denominazione geografica Lario devono essere utilizzate olive della varietà Casaliva, Frantoio e Leccino in quantità non inferiore all’80%; per il restante 20% possono essere utilizzate altre varietà.

### • **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Le caratteristiche organolettiche di questi oli dipendono sia dalla zona di provenienza, sia dalle condizioni climatiche dell’annata, ma risultano accomunate da un basso livello di acidità, spesso inferiore all’0.1%.

In commercio è quindi possibile trovare diversi tipi di oli che si distinguono per profumo, leggerezza e retrogusto però le caratteristiche organolettiche riscontrabili più di frequente sono le seguenti:

- **Sensazioni visive:** appare giallo dorato con riflessi verdi brillanti.
- **Sensazioni olfattive:** si presenta con un profumo di fruttato di oliva medio leggero accompagnato da note verdi che ricordano l’erba appena tagliata.
- **Sensazioni gustative:** all’assaggio si rivela molto armonico e delicato con un gusto dolce accompagnato da una sensazione associabile alla mandorla. Sono inoltre presenti anche lievi note gustative di amaro e piccante che conferiscono vivacità all’olio.
- **Punteggio al panel test:** maggiore o uguale a 7.

Caratteristiche chimiche

- **Acidità massima consentita:** 0,55%.
- **N° Perossidi massimo:** 12 Meq di Ossigeno/Kg
- **Acido oleico:**  $\geq 76\%$



**Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli**

## **Lombardi**

### **STORIA**

L'olivicoltura lombarda ha origini antichissime, certamente di età preromana, come testimoniato da numerosi documenti storici e dal ritrovamento di resti di antichi frantoi. Si è sviluppata sulle rive dei laghi prealpini, caratterizzati da fertili suoli di origine morenica e da un clima adatto alla coltivazione di questa pianta mediterranea.

Nel corso dei secoli la produzione dell'olio lombardo ha mostrato andamenti altalenanti, come nel resto della penisola. Nel periodo delle invasioni barbariche l'olio non è più utilizzato, né come alimento, né per rituali religiosi; la coltivazione degli ulivi riprende nel medioevo grazie all'opera dei monaci Benedettini e Cistercensi e raggiunge il massimo sviluppo nel 1500. Nel 1600, con la dominazione spagnola e l'introduzione di una pesante tassa sugli uliveti, la produzione subisce un nuovo arresto, per riprendersi durante l'illuminismo, grazie allo sviluppo del libero mercato e all'abolizione dell'imposta.

Con l'avvento dell'era industriale molti uliveti vengono sostituiti da colture più resistenti alle gelate, tipiche della zona e l'olio dei laghi lombardi diviene così un prodotto di nicchia, raro e apprezzato dagli estimatori. Nel 1997 ottiene dalla Comunità Europea il riconoscimento **DOP**, con il Reg. CEE n° 2325/97 del 24/11/1997 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 07/10/98 n° 234.

Il 30-07-99 è stato costituito il Consorzio volontario di tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Laghi Lombardi" con le rispettive menzioni geografiche aggiuntive Sebino e Lario.

Il Consorzio non ha finalità di lucro ed ha il compito di **tutelare, promuovere, valorizzare e controllare** in Italia e all'estero **l'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Laghi Lombardi"**.





**Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli**

## **Lombardi**

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Il bacino del lago d'Iseo e del lago di Como si trovano ad una latitudine teoricamente non adatta alla coltivazione dell'olivo; in realtà le acque dei laghi funzionano come grandi serbatoi, in grado di accumulare calore ed umidità durante il periodo estivo e di restituirla nei mesi invernali, creando un microclima straordinariamente mite nel cuore dell'Italia del nord. Questo, unito alla fertilità dei suoli di origine morenica, ha consentito lo sviluppo dell'olivicoltura.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'**Olio Extravergine d'Oliva Laghi Lombardi** a indicazione geografica **Sebino** comprende 24 comuni in provincia di **Brescia** e 24 comuni in provincia di **Bergamo**, tutti in prossimità del lago d'Iseo.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'**Olio Extravergine d'Oliva dei Laghi Lombardi** a indicazione geografica **Lario** comprende 33 comuni in provincia di **Como** e 12 comuni in provincia di **Lecco**, tutti i in prossimità del lago di Como.



### **COME SI CONSUMA**

La leggerezza e la delicatezza tipici di questi oli consentono di utilizzarli su varie pietanze: con gli antipasti, su pesce di lago, su carpaccio di carne o bresaola, su formaggi e verdure, come condimento su insalate, paste e minestre e addirittura nella preparazione di alcuni dolci.

---

SEDE OPERATIVA Via Roma, 4 – 25080 Puegnago del Garda (BS)

SEDE LEGALE Via S. Zeno, 69 - 25124 Brescia

Tel / Fax 0365/651391

info@aipol.bs.it – www.aipol.bs.it