



## COLLINA DI BRINDISI DOP

**Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.**

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Collina di Brindisi DOP**

**Categoria:** olii extravergini

**Regione:** Puglia

**Provincia:** Brindisi

Extravergine di oliva DOP ottenuto dalle varietà di olivo Ogliarola (per almeno il 70%), Cellina, Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino e Picholine. L'area di produzione comprende 8 comuni del nord della provincia di Brindisi. Nel disciplinare di produzione è specificato che le operazioni di oleificazione devono essere effettuate entro le 48 ore dal conferimento delle olive al frantoio. Il prodotto finito presenta un'acidità massima dello 0,80%, un colore dal verde al giallo e un odore fruttato medio. Il sapore, particolarmente dolce anche appena spremuto, è fruttato con una leggera percezione di piccante e di amaro. Ha ottenuto la DOP nel 1998.

Nel brindisino la coltivazione dell'olio ha origini molto antiche e già dal Medioevo l'olio di oliva assunse in zona il ruolo di pregiata forma di valuta di scambio. La varietà più comune nel territorio, comunemente detta Ogliarola (o Chiarita) è sicuramente coltivata dal tempo dei Romani e deve la sua diffusione all'alta resa in olio e all'elevata rusticità.

Prodotto in buona quantità, il Collina di Brindisi DOP è un apprezzato olio DOP da tavola da utilizzare soprattutto a crudo per esaltare le note aromatiche che lo caratterizzano. Viene anche impiegato nella preparazione dei piatti tipici pugliesi.

### **Per saperne di più:**

**Ente responsabile:** Consorzio di Tutela Olio extravergine Collina di Brindisi, c.da S. Lorenzo 72017 Ostuni (BR), tel. 0831330755 fax 0831330755.

*Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*