



DAUNO DOP

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

Dauno DOP

Categoria: olii extravergini

Regione: Puglia

Provincia: Foggia

Questo extravergine di oliva DOP viene prodotto in numerosi comuni della provincia di Foggia. Si presenta in quattro varietà: Alto Tavoliere, Basso Tavoliere, Gargano e Subappennino. L' "Alto Tavoliere" ha origine soprattutto dalla varietà Peranza e presenta un colore dal verde al giallo, un profumo fruttato con sensazione di frutta fresca e mandorla dolce, un sapore fruttato. Il "Basso Tavoliere" proviene utilizzando soprattutto olive di varietà Coratina ed ha un colore dal verde al giallo, un profumo fruttato, un sapore fruttato con sensazione leggera di piccante e amaro. La varietà Ogliarola Garganica è invece quella prevalentemente utilizzata nella menzione "Gargano": l'olio si caratterizza per un colore dal verde al giallo, un profumo di fruttato medio con sensazione erbacea, un sapore fruttato con retrogusto mandorlato. Il "Subappennino" infine deriva da olive di varietà Ogliarola, Coratina, Rotondella e si caratterizza per il colore che varia dal verde al giallo, un profumo di fruttato medio, con sentori di frutta fresca e un sapore fruttato. Ha ottenuto la DOP nel 1998.

In provincia di Foggia la coltivazione dell'olivo risale all'epoca romana e Daunia è l'antico nome geografico con cui veniva indicato il territorio di questa provincia, da sempre rinomata per le estese coltivazioni di olivi.

Prodotto in notevoli quantità il Dauno DOP è un olio DOP che si presta a tutta la gamma di utilizzazioni degli extravergini. La sottodenominazione Alto Tavoliere è quella che si presta meglio all'abbinamento con insalate, bruschette e pinzimonio.

Per saperne di più: <http://www.aproloffoggia.it>

Ente responsabile: APROL Associazioni produttori olivicoli Foggia, via di S. Giuliano 4
71100 Tratturo Castiglione (FG) tel. 0881721153.

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.