



## PENISOLA SORRENTINA 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)

### **Penisola Sorrentina DOP**

**Categoria:** olii extravergini

**Regione:** Campania

**Provincia:** Napoli

Si tratta di un extravergine DOP prodotto in vari comuni della penisola Sorrentina, in provincia di Napoli. Viene ottenuto dalla molitura delle olive Ogliarola o Minucciola, per non meno del 65%; altre varietà (Rotondella, Frantoio, Leccino, ecc.) sono ammesse in misura non superiore al 35%. Ad influire sulla qualità di questo olio concorrono anche le peculiarità climatiche del territorio e la natura vulcanica del terreno. La raccolta delle olive deve essere effettuata entro il 31 dicembre e la molitura deve avvenire entro il secondo giorno dalla raccolta. Il prodotto finale è un olio con un colore che varia dal verde al giallo paglierino, un odore e sapore di fruttato, con media o debole sensazione di amaro e un leggero sentore di piccante. Ha un'acidità massima dello 0,80%. Ha ottenuto la DOP nel 1998.

La coltivazione dell'olivo in zona risale a tempi antichi e si collega ai primi insediamenti greci nella zona. Ne è testimonianza il tempio dedicato alla dea Atena che sorge a Punta Campanella e il cui culto - come ricorda Virgilio - prevedeva anche offerte di olio. Da allora, l'olivo non ha più abbandonato questi luoghi e, insieme agli agrumi e alla vite, caratterizza l'intero paesaggio della Penisola Sorrentina.

Gli ultimi dati disponibili (annata 2003) parlano di una produzione di questo DOP pari a 56.100 litri. Le gradevoli sensazioni di amaro e piccante che caratterizzano questo olio lo rendono particolarmente adatto come condimento in insalate, verdure cotte e pesce. Da ricordare l'originale abbinamento con le insalate di limoni, anch'essi tipici della zona.

**Per saperne di più:** <http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/Tipici>

**Ente responsabile:** Consorzio per la Tutela dell'olio extravergine di oliva "Penisola Sorrentina", via Montariello 7 Sorrento (NA), tel. 0818015177 fax 0818027226.

*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.*