

*Atlas of Gourmet Food Valley*

# ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**



Olio d'Oliva - Olive Oil

## STORIA e PRODUZIONE

La presenza storica dell'olivo in Romagna pare si possa collocare, in epoca romana o pre-romana, nell'areale ricompreso tra Rimini e Forlì. Nell'anno 892 una pergamena relativa al territorio cesenate riporta un elenco di beni tra cui anche alcuni oliveti.

L'affermarsi della coltura in questo areale di coltivazione va messo in relazione con il suo clima, più temperato rispetto ai territori più interni della Romagna, ad eccezione della valle del Lamone, ovvero del comprensorio brisighellese.

Le fonti archivistiche dell'alto Medioevo e quelle successive documentano la coltivazione dell'olivo in forma semi-intensiva e la presenza di numerose strutture di trasformazione in tutti questi territori.

Nel Settecento, nel volume "Pratica Agraria" dell'abate riminese Giovanni Battarra troviamo note specifiche sulla preparazione dei terreni e sulle cure agronomiche destinate alla coltura dell'olivo.

Anche lo Stato Pontificio, durante l'Ottocento, riconobbe l'importanza economica della coltura, incentivandone la coltivazione con interventi finalizzati a favorire la realizzazione di nuovi impianti. Tali interventi dovevano servire a mantenere una presenza significativa della coltura, spesso ridimensionata dalle ricorrenti gelate.

I primi dati attendibili relativi alla superficie interessata dall'olivicoltura in Romagna sono quelli del Farina del 1934: 5.000 gli ettari di terreno interessato da olivi, di cui solo 500 a coltura specializzata.

La Seconda Guerra Mondiale, le gelate importanti del 1956, 1985 e 1996, nonché la diffusione delle coltivazioni estensive (1970-1980) hanno portato ad un progressivo ridimensionamento dell'olivicoltura regionale, fino alla seconda metà degli anni '80 del Novecento, quando si è ripartiti con i primi oliveti specializzati.

Quando si pensa all'Emilia-Romagna, sotto il profilo agricolo, certamente l'olivo non è la prima coltura che viene in mente. D'altro canto, forse con la complicità di un clima più mite, negli ultimi tempi la coltivazione dell'olivo è andata aumentando sensibilmente in tutta la Regione, come ci mostra il confronto tra i dati rilevati nel corso degli ultimi due censimenti agricoli.

Pur con una dimensione contenuta, il settore olivicolo, gode però di un certo prestigio, vantando ben due DOP, Brisighella e Colline di Romagna.

### Olio extra-vergine d'oliva DOP "Brisighella"

Le olive destinate alla produzione dell'olio a DOP "Brisighella" devono

essere prodotte nel territorio (o in parte del territorio) dei comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme e Casola Valsenio, in provincia di Ravenna, e di Modigliana in provincia di Forlì.

Due sono i fattori fondamentali che consentono la vita degli olivi in quest'area:

l'ingresso nelle valli di correnti di aria calda dal quadrante sud (essendo il crinale appenninico più basso rispetto allo stesso nelle zone esterne all'area della DOP) spinge le nebbie generate nelle valli verso le zone di pianura.

la presenza nell'area della DOP di una formazione geologica, la "Vena del gesso", che per la sua conformazione esercita un'azione di accumulo del calore in estate che cede lentamente nel periodo freddo.

Questi elementi creano condizioni microclimatiche particolarmente favorevoli all'olivo ed in particolare alla varietà locale "Nostrana" di Brisighella, di cui si compone l'olio a DOP per almeno il 90%.

Altra varietà, che viene messa negli oliveti specializzati in ragione del 10% come impollinante, è la "Ghiacciola", che come dice il nome è più tollerante al freddo.

La perfetta integrazione tra l'ambiente e le varietà consente così di ottenere un olio particolarmente caratterizzato ed identitario. L'olio di Brisighella è stato il primo in Italia a ricevere la DOP, nel 1996.



### Olio extra-vergine d'oliva DOP "Colline di Romagna"

La denominazione di origine protetta "Colline di Romagna" è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olive:

Correggiolo, nella misura minima del 60%.

Leccino, nella misura massima del 40%.

Altre varietà locali minori, quali Pendolino, Moraiolo, Rossina e Capolga, fino ad un massimo del 10%.

La zona di produzione comprende i seguenti territori amministrativi:

Provincia di Rimini: comuni di Coriano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegradolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Giovanni in Marignano, San Clemente, Torriana, Verucchio e parte del territorio di Misano Adriatico e Santarcangelo di Romagna.

Provincia di Forlì-Cesena: comuni di Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Civitella di Romagna, Dovadola, Meldola, Mercato Saraceno, Montiano, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo e Sogliano al Rubicone e parte del territorio comunale di Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone.



## Olio d'Oliva

Categoria	Olii e Grassi
Stagionalità	Reperibile Tutto l'anno
Territorialità	Colline dell'Emilia-Romagna
Conservabilità	Tradizionale: da un raccolto al successivo Attuale: grazie all'uso di freddo e gas inerti, c'è la possibilità di prolungare la conservazione

## HISTORY and PRODUCTION

The historic presence of olive trees in Romagna, in the area between Rimini and Forlì, dates back to Roman and even pre-Roman times.

In 892, a parchment roll reporting a list of goods in the Cesena territory includes some olive groves. The cultivation of olive trees in this area is certainly due to its climate, milder than in other more internal territories of Romagna, except for the Lamone Valley, in the Brisighella area.

Sources from the Middle Ages and further periods include documents reporting a semi-intensive cultivation of olive trees and the presence of several processing structures in these areas.

During the XVIII century, in his "Pratica Agraria", Giovanni Battarra from Rimini provided a lot of notes on the preparation of the soil and other agronomical cares for olive tree cultivation.

Also the Papal State, in the XIX century, stated the economical importance of this cultivation, and promoted the construction of new processing factories. These incentives were intended to boost and maintain the cultivation that was often reduced by recurrent frosts.

The first reliable data on olive-tree cultivation areas in Romagna are reported by Farina in 1934: at that time, there were 5000 hectares of soil dedicated to olive trees, of which only 500 dedicated to specialized farming.

The Second World War, several hard frosts in 1957, 1985 and 1996 as well as the diffusion of extensive cultivation (1970-1980) led to a progressive reduction of the regional growing of olive trees. Only at the end of the 80s, some specialized olive groves were established.

When thinking of Emilia-Romagna from an agricultural point of view, the olive tree can't be considered as the first cultivation that comes to mind. But thanks to its milder climate, olive-tree cultivation has progressively increased all over the region during recent times, as shown by the comparison of the last two agricultural censuses.

Even if on a small scale, the olive sector can rely on a certain prestige, also by claiming two PDOs: "Brisighella" and "Colline di Romagna" extra-virgin olive oils.

### "Brisighella" PDO extra-virgin olive oil

The olives destined for this PDO oil have to be produced in the territory (or in part of the territory) of the municipalities of Brisighella, Faenza, Riolo Terme and Casola Valsenio, in the province of Ravenna and Modigliana in the province of Forlì-Cesena.

Two essential features allow olive tree cultivation in this area:

the entrance, into the valleys, of warm air streams from the South which push the fogs generated in the valleys towards the lowlands area (being this Appennine ridge lower than other ridges in the external zones of the PDO area);

thanks to the presence of a particular geological composition in the PDO area, the so-called Vena del Gesso ("Chalk vein"), heat is accumulated during summer to be slowly released during winter time.

These two combined features are responsible for microclimatic conditions particularly suitable for the cultivation of olive trees, above all the "Nostrana di Brisighella", a local variety which makes up at least 90% of the DOP olive oil.

Another variety called "Ghiacciola" is cultivated in specialized farms, and 10% is used as impollinator. As the name suggests (Ghiacciola = ice), this variety is more resistant to cold.

The perfect integration between these varieties and the territory results in a final product with a strong identity.

Moreover, Brisighella extra-virgin olive oil was the first oil in Italy to become a PDO, in 1996.



### "Colline di Romagna" PDO extra-virgin olive oil

Olives for this PDO oil have to belong to the following varieties:

Correggiolo, at least 60%

Leccino, maximum 40%

Other minor local varieties, such as Pendolino, Moraiolo, Rossina and Capolga, maximum 10%

The production area includes the following two provinces:

Rimini province: municipalities of Coriano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegrifolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Giovanni in Marignano, San Clemente, Torriana, Verucchio and part of Misano Adriatico e Santarcangelo di Romagna.

Forlì-Cesena province: municipalities of Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Civitella di Romagna, Dovadola, Meldola, Mercato Saraceno, Montiano, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo e Sogliano al Rubicone and part of Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone.



## Olive Oil

Category	Oils and fats
Seasonality	All year long
Territoriality	Emilia-Romagna hills
Shelf life	Traditionally: from harvest to harvest Currently: thanks to the use of cold chains and inert gases, shelf life is prolonged

## dal PRODOTTO ai SENSI

Affinché si possa degustare correttamente uno o più campioni di olio extravergine d'oliva, è importante che questi vengano valutati nelle giuste condizioni. Innanzitutto è necessario che la temperatura del prodotto si aggiri intorno ai 25-28 gradi: sarà sufficiente scaldare con un palmo della mano il bicchierino contenente l'olio, agitandolo leggermente, e coprirne il bordo con l'altro palmo, di modo da mantenere all'interno tutti gli odori e aromi. Questo passaggio è fondamentale per esaltare al meglio le componenti volatili responsabili delle sensazioni olfattive e aromatiche. L'analisi olfattiva va condotta portando il bicchiere al naso e inalando con lunghi e profondi respiri, e ripetendo tale passaggio più volte per poi attribuire un punteggio all'intensità di tutte le percezioni olfattive su un'apposita scala di misura. Si passa quindi all'assaggio: si aspira una piccola quantità di prodotto direttamente in bocca, con le labbra semi-aperte, così da incamerare aria con respirazioni corte e successive. Non è inusuale causare un forte rumore di risucchio. L'olio va poi distribuito velocemente per tutta la bocca, così da valutare e memorizzare il maggior numero di sensazioni gustative e aromatiche. Tra i sapori primari, l'amaro non è da collocare tra i difetti, poiché caratteristico delle olive verdi. Parallelamente fra le sensazioni trigeminali, il piccante (percepito soprattutto come pizzicore in gola) è anch'esso indice di alto contenuto di polifenoli.

Olio extra-vergine d'oliva DOP "Brisighella"  
L'olio proveniente dalla varietà Nostrana di Brisighella si caratterizza per uno spiccato aroma fruttato e di foglia di pomodoro, per il sapore dolce e per la sensazione piccante. Quello di Ghiacciola, invece, presenta un aroma molto fruttato e importanti note di carciofo; in bocca risulta essere leggermente piccante e con un ottimo equilibrio tra dolce ed amaro. Gli olii ottenuti da queste varietà, e specialmente quello di Ghiacciola, si



contraddistinguono per un elevato contenuto in acido oleico (significativamente superiore ad altre cultivar, quali Frantoio e Leccino) e un altrettanto elevato contenuto in polifenoli totali (per la Ghiacciola da doppio a triplo rispetto a Frantoio e Leccino).

L'olio "Brisighella" DOP deve rispettare alcuni parametri chimici:

acidità totale massima, espressa in acido oleico, non eccedente grammi 0,3 per 100 grammi di olio;

numero perossidi = 13 meqO<sub>2</sub>/kg;

acido linoleico ≤ 8%

acido oleico ≥ 74%;

contenuto in polifenoli: ≥ 200 ppm (mg tirosolo kg<sup>-1</sup> olio)

k232 ≤ 2,00;

k270 ≤ 0,20.

Questi ultimi due valori sono letture fatte allo spettrofotometro e indicano la capacità dell'olio d'oliva di assorbire delle radiazioni di diversa lunghezza d'onda. L'assorbimento è in relazione al grado di ossidazione o alla possibilità di sofisticazioni.

Olio extra-vergine d'oliva DOP "Colline di Romagna"

L'olio delle Colline di Romagna si presenta di un colore variabile dal verde al giallo oro, con sentore fruttato di oliva da mediamente intenso a intenso, talora accompagnato da note erbacee.

In bocca si presenta fruttato, eventualmente accompagnato da aromi di mandorla, carciofo o pomodoro. Sul finale si percepisce una lieve sensazione di amaro e/o di piccante.

Quest'olio DOP "Colline di Romagna" deve rispettare alcuni parametri chimici:

acidità totale massima, espressa in acido oleico, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi = 12 meqO<sub>2</sub>/kg;

acido oleico = 72%;

tocoferoli = 70 mg/kg.

## PRODUCT from the SENSES

The correct tasting of one or more samples of extra-virgin olive involves an evaluation in the right conditions. First of all, the oil has to be brought to a temperature of 25-28 °C: to do that the cup can be warmed with one hand and twisted slowly, while the cup border is covered with the other hand so to keep all the aromas in. This step is essential to exalt the volatile aromatic compounds.

For the olfactory evaluation, the cup is brought close to the nose to allow inhalation by long and deep breaths. In order to adjust all aromatic perceptions on a scale of intensity, this step has to be repeated several times. Also gustatory evaluation has a precise technique: a small quantity of oil has to be sucked with semi-open mouth, so to take in air with short and frequent inspirations. This can usually cause a slipstream noise. Oil, then, has to be rapidly distributed all over the mouth, so to evaluate and memorize the highest possible number of olfactory and gustative sensations. Among primary tastes, bitterness is not an indicator of defects, since it is a typical feature of green olives. At the same time, among trigeminal sensations, spiciness (above all from the retro-taste in the throat) is another indicator of a high polyphenol content.

### “Brisighella” PDO extra-virgin olive oil

Oil from Brisighella variety has a strong fruity and tomato leaf aroma, and a spicy and sweet taste. The Ghiacciola variety has a strong fruity aroma and a good artichoke note; it is slightly spicy and has a good balance of sweetness and bitterness. Oils made from these varieties are characterized by high oleic acid content (much higher than other cultivars such as Frantoio and Leccino), and a high total polyphenol content (Ghiacciola has two-three times as much as Frantoio and Leccino).

Brisighella PDO oil has to respect some chemical parameters:

-total acidity, expressed by oleic acid, not superior than 0.3 grams per 100grams of oil;

number of peroxides = 13 meqO<sub>2</sub>/kg;

linoleic acid ≤ 8%

oleic acid ≥ 74%;

polyphenol content ≥ 200 ppm (mg tirosolo kg<sup>-1</sup> oil)

k232 ≤ 2,00;

k270 ≤ 0.20.

These last two parameters are given by a spectrophotometer analysis and indicate the capacity of olive oil to absorb radiation of different wavelengths. The absorption is related to the degree of oxidation or to the possibility of sophistications.

### “Colline di Romagna” PDO extra-virgin olive oil

Colline di Romagna olive oil has a typical color that varies from green to gold, with a mid-intense to intense fruity aroma, sometimes with a combination of grassy notes.

The range of flavors includes notes of almond, artichoke and tomato. There's also a slight sensation of bitterness and/or spiciness at the end.

This PDO oil has to respect the following chemical parameters: total acidity, expressed by oleic acid, not superior than 0.5 grams per 100grams of oil;

number of peroxides = 12 meqO<sub>2</sub>/kg;

oleic acid = 72%

tocopherols = 70mg/kg.



## dal **PRODOTTO** alla **CUCINA**

### **Tagliatelle in Olio Extravergine d'Oliva aromatizzato e verdure**

#### **Fabrizio Mantovani**

Chef Ristorante "FM", Faenza (RA)

Olio Extravergine aromatizzato al timo con Tagliatelle di sedano rapa, ravanelli, lenticchie, semi di girasole e finto parmigiano di mandorle e brustoline.



### **Rigatoni con capperi, acciughe, pomodorini e yogurt magro**

#### **Massimiliano Poggi**

Chef Ristorante "Al Cambio", Bologna

I rigatoni vengono prima fatti seccare poi fritti in abbondante olio. Vengono disposti nel piatto un filo di yogurt magro, qualche capperi, qualche filetto di acciuga, qualche pomodorino disidratato ed in fine vi si sovrappongono i rigatoni ancora caldi.



### **Gamberi e Capesante con Maionese di cavolfiore e Olio extravergine d'Oliva alla Vaniglia**

#### **Mario Ferrara**

Chef Ristorante "Scaccomatto", Bologna

L'Olio extravergine di Brisighella viene messo in una busta sottovuoto con una bacca di vaniglia e fatto cuocere a 65°. Gamberi e capesante vengono scottati e serviti con maionese di cavolfiore e l'olio aromatizzato.





**Storione su topinamburn con Olio extravergine d'Oliva alle erbe e fritto di patate viola**

**Isa Mazzocchi**

Chef Ristorante "La Palta", Borgonovo Val Tidone (PC)

Patate viola fritte in olio EVO di Brisighella, storione tagliato a cubi prima fritto in olio EVO poi in forno, servito su salsa di Topinamburn e condito con olio alle erbe.



**Dove... in Emilia-Romagna**

**Terra di Brisighella,**

via Strada 2 Brisighella (RA)  
Phone. 0546 81103 info@brisighello.net

**Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena**

Piazza della Libertà, 9C Bertinoro (FC)  
Phone. 0543-444588 info@stradavinisaporifc.it



## **PRODUCT from the KITCHEN**

### **Tagliatelle in flavored extra virgin Olive Oil and vegetables**

#### **Fabrizio Mantovani**

Chef Restaurant "FM", Faenza (RA)

*Extra Virgin Olive Oil flavored with thyme, with celeriac Tagliatelle, radishes, lentils, sunflower seeds and fake Parmesan of almonds and 'brustoline'.*



### **Rigatoni with capers, anchovies, cherry tomatoes and low-fat yogurt**

#### **Massimiliano Poggi**

Chef Ristorante "Al Cambio", Bologna

*The rigatoni are first dried and then deep fried in oil. They are served still hot on a plate where a thread of low-fat yogurt, some capers, anchovy fillets and dehydrated cherry tomatoes have been previously arranged.*



### **Shrimp and scallops with cauliflower Mayonnaise and Extra Virgin Olive Oil with Vanilla**

#### **Mario Ferrara**

Chef Restaurant "Scaccomatto", Bologna

*The Brisighella extra virgin olive oil is put into a vacuum bag with a vanilla bean and baked at 65 °C. The shrimps and scallops are seared and served with cauliflower mayonnaise and the flavored oil.*



**Sturgeon on topinamburn with herb extra virgin Olive Oil  
and fried purple potatoes**

**Isa Mazzocchi**

Chef Restaurant "La Palta", Borgonovo Val Tidone (PC)

*Purple potatoes fried in Brisighella EVO oil, sturgeon cut into cubes first fried in EVO oil then baked, served on Topinamburn sauce and seasoned with herb oil.*



**Where... in Emilia-Romagna**

**Terra di Brisighella,**

via Strada 2 Brisighella (RA)  
Phone. 0546 81103 info@brisighello.net

**Associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli  
di Forlì e Cesena,**

Piazza della Libertà, 9C Bertinoro (FC)  
Phone. 0543-444588 info@stradavinisaporifc.it





*Atlas of Gourmet Food Valley*

# ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**

