

CONSORZIO OLIO DOP "LUCCA"



Chi siamo

Sette produttori Lucchesi di olio che dopo un lungo percorso storico con il Regolamento di approvazione Reg. CE 1845/2004 in gazzetta dall' 23/10/2004 festeggiano i 20 anni dell'OLIO DOP LUCCA

Storia

L'olivicoltura nell'area di produzione dell'olio extravergine di oliva Lucca DOP ha origini antiche, documentate già dall'VIII secolo. L'importanza dell'attività oleicola ha conosciuto una significativa crescita nel XIV e XV secolo quando, in tutta la Toscana, vennero prese misure finalizzate a promuovere e proteggere questo tipo di coltura.

Lucca, come testimonia lo storico lucchese Cesare Sardi, si impose nelle principali industrie dell'olio e adottò norme di commercializzazione proibendo la vendita fuori del suo territorio senza licenze.

In lucchesia l'olivo e l'olio hanno rappresentato da sempre non solo un supporto economico ma anche stile di vita e costume sociale legando l'aspetto del territorio alla sua coltivazione.

Descrizione

L'olio extravergine di oliva Lucca DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Frantoio, Frantoiano o Frantoiana presenti negli oliveti fino al 90%, e Leccino fino al 30%. Possono concorrere altre varietà minori fino a un massimo del 15%.

Zona di produzione

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Lucca DOP interessa 20 comuni della provincia di Lucca, nella regione Toscana - Italia.



Metodo di produzione

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta, preferibilmente a mano e senza, comunque, considerare le olive cadute a terra. La raccolta deve concludersi entro il 31 dicembre

CONSORZIO OLIO DOP “LUCCA”



di ogni anno. Le olive vengono trasportate al frantoio in modo da consentire la perfetta conservazione del frutto, avendo cura nel mantenerle in recipienti rigidi e arieggiati, in locali freschi e asciutti fino alla molitura, che deve avvenire entro due giorni dalla raccolta. La fase di gramolatura può durare non più di 50 minuti e deve essere effettuata a una temperatura massima di 28°C.

Aspetto e sapore

L'olio extravergine di oliva Lucca DOP si presenta di colore giallo con toni di verde più o meno intensi. L'odore è fruttato di oliva da leggero a medio e il sapore è essenzialmente dolce, con sensazione di piccante o di amaro in relazione al grado di fruttato.

Gastronomia

L'olio extravergine di oliva Lucca DOP risulta equilibrato al palato, con sentori di carciofo, erbe e frutta secca; al naso si presenta elegante e fine, con sentori di erba appena falciata, cui fanno da contraltare quelli netti del carciofo. Per il suo gusto delicatamente piccante è ottimo come condimento di insalate e pinzimoni, oltre che per la preparazione di bruschette. È inoltre particolarmente consigliato il suo impiego nelle zuppe e nei piatti tipici della tradizione gastronomica toscana.

Nota distintiva

L'olio extravergine di oliva Lucca DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale di 0,5 g per 100 g di olio, un punteggio al panel test maggiore o uguale a sette e un livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 100 ppm.

Organismo dei produttori

Consorzio Tutela Olio DOP Lucca

Organismo di controllo

TCA Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l.