Calabria, quando Plinio scriveva di olio

Fin dall'antichità era considerato il migliore olio del Mediterraneo: il Bruzio Dop insaporisce al meglio i primi piatti tradizionali della cucina calabrese

FLAMINIA GIURATO

da : https://www.turismo.it/le-vie-del-gusto/le-vie-dellolio/articolo/art/calabria-quando-plinio-scriveva-di-olio-id-506/

LE VIE DELL'OLIO SU TURISMO.IT

Lega il suo nome all'antica popolazione dei Bruzi l'olio extravergine di oliva **Bruzio Dop**: erano un antico popolo di stirpe italica (si dice che inizialmente fossero pastori e servi dei Lucani) che durante l'Età del Ferro abitò la quasi totalità dell'odierna Calabria che, in epoche successive, fu la parte meridionale della Regio III augustea Lucania et Bruttii.

LA TRADIZIONE. L'olivicoltura fu introdotta dai Greci e nel corso dei secoli ha consentito di valorizzare vaste aree poco adatte a ospitare altre colture, assumendo una rilevante importanza per l'economia della provincia. Nel cosentino è caratterizzata dalla presenza di cultivar autoctone che si sono selezionate grazie alla particolare esposizione dei terreni e all'ambiente pedoclimatico. Con l'espansione delle colonie greche la coltura dell'ulivo raggiunse la Calabria all'epoca il Brutium, intorno all'VIII secolo a.C. Durante la dominazione romana gli alberi di ulivo erano piantati in tutta la regione e preziose testimonianze al riguardo le fornisce lo storico Plinio, il quale affermava che dalla Calabria arrivava "un eccellente olio d'oliva a prezzi ragionevoli, il migliore nel Mediterraneo".

LA DENOMINAZIONE. Il Bruzio è il primo tra gli oli extravergine di oliva calabresi ad ottenere il riconoscimento Dop dall'Unione Europea, dal settembre del 1998. Essendo prodotto in diverse zone bisogna aggiungere le seguenti menzioni: "Bruzio Fascia Prepollinica", "Bruzio Valle Crati", "Bruzio Colline Joniche Presilane" e "Bruzio Sibaritide".

LE CARATTERISTICHE. È un olio dalle calde tonalità dorate o verdognole, in cui l'acidità non supera lo 0,8%; ha odore e sapore fruttati e vegetali, con intensità e

peculiarità differenti e viene commercializzato con l'indicazione della sottodenominazione dell'area di produzione. Il Fascia Prepollinica è prodotto con oliva Tondina per almeno il 50%, con l'aggiunta di Carolea e Grossa di Cassano, completate da altre varietà; ha colore verde con riflessi gialli; l'odore è mediamente fruttato; il sapore è fruttato. Con la menzione Valle Crati, ha colore che varia dal verde al giallo; odore e sapore sono mediamente fruttati. Si produce con almeno il 50% di olive Carolea, cui si uniscono Tondina, Rossanese o Dolce di Rossano e altre varietà. L'olio Colline Joniche Presilane è ottenuto per il 70% dalle varietà Rossanese o Dolce di Rossano, completate da altre tipologie; presenta colore giallo-oro con riflessi verdi; l'odore è fruttato, delicato; il sapore è fruttato, con ricordi di mandorla dolce. Il Sibaritide è prodotto con Grossa di Cassano per almeno il 70%, con l'aggiunta di Tondina ed eventualmente di altre varietà; ha colore giallo con riflessi verdini; l'odore è fruttato, leggero; il sapore è fruttato, leggero, con lieve sensazione di amaro.

IL TERRITORIO. La zona di produzione della denominazione di origine protetta Bruzio è situata nella provincia di Cosenza e si estende dai piedi della catena Pollinica verso sud, delimitata a ovest dalla catena Appenninica, a sud dal limite sud della provincia di Cosenza e a est dal mar Jonio.

LA PRODUZIONE. La produzione massima di olive degli oliveti non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi.

LA CULTURA. Chiamata anche Città dei Bruzi, Cosenza è una delle più antiche della regione. Viene spesso identificata come l'Atene della Calabria grazie al suo passato culturale, dove si fondono arte e cultura. Il Duomo è stato dichiarato dall'Unesco Patrimonio Testimone di cultura e di pace: è il primo riconoscimento assegnato dall'organizzazione alla Calabria.

LA CUCINA. Il Bruzio è ideale a crudo su pesce e verdure cotte o crude, e in cottura è ottimo per insaporire primi e secondi piatti della tradizione. La presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di quest'olio come ingrediente per la preparazione di primi piatti tradizionali della cucina calabrese e su preparazioni quali grigliate di pesce, insalatine selvatiche e verdure bollite.