

Visitare l'antica terra Sabina significa tuffarsi in un territorio ricco di storia, arte, paesaggi incantevoli e borghi dove il tempo sembra essersi fermato. Queste zone, tra le più belle del Lazio, annovera beni artistici di grande rilievo archeologico, ma il vero tesoro della Sabina è però l'olio. Bene prezioso, celebrato dal Galeno (celebre medico vissuto nel II sec. d.C), come il miglior olio del mondo antico, ancor oggi rappresenta un vanto della nostra terra: la sua lata qualità ha varcato i confini nazionali esso rappresenta pertanto un simbolo antichissimo dell'identità locale, quindi si vanta un'esperienza antica e ormai consolidata nell'arte olearia.

Forti dell'esperienza acquisita nel tempo i produttori coltivano con amore e sapienza i secolari uliveti assecondando nel pieno rispetto della natura il regolare ciclo produttivo delle piante. Le medesime accortezze sono applicate nella lavorazione delle olive effettuate con procedimenti esclusivamente artigianali, per evitare che le eccessive sollecitazioni meccaniche violentino la bontà e la fragranza dell'olio. L'olio regalatici dalla Sabina è considerato fra i migliori in assoluto. Tutto questo accade grazie al clima e alle varietà delle olive come la *Carboncella*, la

*Rosciola*

, il

*Leccino*

, la

*Raia*

e l'

*Olivastro*

e al metodo manuale di raccolta, si utilizza il sistema della brucatura a mano entro i primi giorni del mese di novembre, per evitare l'eccessiva maturazione dei frutti e assicurare così un prodotto di bassissima acidità ed alta qualità.

Negli ultimi anni la scienza medica ha fortemente rivalutato l'importanza dell'olio extravergine di oliva nell'alimentazione umana come componente essenziale della dieta mediterranea, contribuendo non poco al rilancio della sua coltivazione, ma soprattutto al controllo della qualità, in particolare in un'area come la Sabina, al cui olio extravergine di oliva sono stati riconosciuti i marchi DOC "Sabina" e DOP, che ne dovranno garantire e proteggere la qualità.

