

Carolea: l'oro verde della Calabria

Con l'O.N.A.O.O. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva oggi scopriamo la cultivar calabrese CAROLEA. 

Rappresenta la cultivar più importante della Regione Calabria, molto diffusa nella provincia di Catanzaro, ma presente anche nel cosentino e nel sud della regione. Nel disciplinare DOP Calabria è prevista la presenza della Carolea in percentuali elevate. La resa in olio della Carolea risulta abbastanza alta, la maturazione è a scalare ed in alcune annate molto precoce, le olive raccolte vengono destinate anche alla preparazione delle olive da tavola, la pezzatura risulta di medie-grandi dimensioni, La cultivar è presente anche in Basilicata e Sicilia.

L'olio che si ottiene risulta di qualità pregiata, fruttato medio con note di carciofo mandorla e mela, piccante ed amaro contenuti anche se presenti come retrogusto finale.

La cultivar Carolea presenta particolare capacità di adattamento alle diverse condizioni ambientali della Calabria, andando dalle zone miti litoranee, sia ioniche che tirreniche, fino ad altitudini di 700-800 metri.