

## Il Lazio e la sua tradizione millenaria legata all'olivicoltura

Con le sue 17 Città dell'Olio il Lazio è una regione dalla grande tradizione olivicola. Come si evince da questo articolo pubblicato da [Italia a Tavola](#) che voi suggeriamo di leggere, è stata centro di un impero per oltre 300 anni è stata anche la patria di uno dei tesori italiani, l'olio extravergine, anche con cultivar autoctone.

Ecco il testo dell'articolo nel caso in cui ve lo foste perso.

Sì, lo possiamo dire con certezza. È partito tutto da qui. L'olio extravergine d'oliva, come abbiamo più volte detto, ha una storia che va molto indietro nei secoli e nei millenni. Molto prima dell'avvento dell'Impero Romano. Arriva dall'antica Mesopotamia per espandersi all'antica Grecia prima di approdare nel nostro Medio Oriente ed infine sulla nostra Penisola. Ma se, prima, l'olio extravergine serviva come cosmetico per il corpo o per favorire l'illuminazione dei locali, i romani ne intuirono il potenziale ed iniziarono ad usarlo come un vero e proprio alimento. E grazie alle possibilità che forniva come ingrediente, i romani furono anche i primi a ricercare una certa qualità.

Non mancarono infatti le distinzioni: l'olio migliore, detto Albus, quello di prima spremitura, seguito dal Viride e dal Maturus. C'era poi l'olio chiamato Cibarius, che era ricavato dalle olive cadute a terra ed era considerato il meno pregiato, tanto che venne destinato agli schiavi.

### L'olio nel Lazio oggi

Oggi la produzione di olio extravergine d'oliva nel Lazio può contare su circa 86mila ettari di coltivazione, disposti per circa l'80% in collina, per un buon 15% su territori montani, mentre la restante parte viene coltivata su terreni pianeggianti; vanta circa 300 frantoi ed una produzione che si aggira intorno alle 86mila tonnellate e che, rispetto all'annata precedente, ha visto un leggero incremento, pari al 6%.

### Le cultivar

Anche qui, come in altre regioni, le cultivar esistenti non sono poche. Oltre alle famose Leccino, Frantoio e Moraiolo, abbiamo cultivar proprie di questo territorio. Le tre più conosciute sono la Caninese, la Carboncella e l'Itrana. La prima, come suggerisce la parola stessa, è originaria di Canino ed è la cultivar maggiormente coltivata nel viterbese.



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

La Carboncella è diffusa soprattutto nella parte del Lazio che confina con le Marche, mentre l'Itrana la possiamo riscontare nella parte a sud di Roma e soprattutto nelle province di Latina e Frosinone.

FONTE ITALIA A TAVOLA