

CARATTERISTICHE DELL'OLIVA



L' "Oliva di Gaeta" nasce dal legame fra materia prima, ambiente e sistema di trasformazione, la pianta autosterile, sfrutta il Leccino e il Pendolino come impollinatori. Il frutto prodotto è adatto sia per la produzione di olio (Olio extra vergine di oliva e Olio di oliva vergine) che per la consumazione a tavola. L'oliva di Gaeta contraddistingue un frutto di forma leggermente affusolata, di colore violaceo, di sapore vinoso, amarostico con sfumature acetiche, la polpa si caratterizza per il distacco dal nocciolo netto e completo, per la consistenza morbida il sapore originale, inoltre presenta una forma ellittica, asimmetrica, con diametro massimo posto centralmente, con apice arrotondato e base

arrotondata e raggiunge un peso superiore a 4 g. , tutte peculiarità dovute ad una situazione pedoclimatica favorevole delle zone di coltivazione degli oliveti, vocati alla produzione della "Itrana". Il clima di tipo mediterraneo, i terreni con struttura da rocciosi ai ciottolosi o sciolti, contribuiscono a definire la caratteristica principale dell'olio extra vergine d'oliva, equilibrio e armonia. La varietà Itrana, infatti, quando viene coltivata in altri territori sia limitrofi che non, fornisce un prodotto dove si modifica la composizione acidica e la quantità di polifenoli e le relative caratteristiche dell'amaro e del piccante.