

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP LAGHI LOMBARDI – MENZIONE SEBINO

L'Olio EVO DOP "Laghi Lombardi" che può avere la menzione "Sebino" o "Lario" è prodotto sui territori di 93 Comuni delle Province di Brescia, Bergamo, Como e Lecco.

L'Olio con menzione "Sebino" si produce nei territori di 48 Comuni delle Province di Brescia e Bergamo in ogni fase della filiera produttiva, da olivi di varietà **Leccino** (almeno il 40%), **Frantoio**, **Casaliva**, **Pendolino** e **Sbresa**. Possono concorrere altre varietà nella percentuale massima del 20%.

Le caratteristiche peculiari dell'Olio EVO DOP "Laghi Lombardi" menzione *Sebino* sono:

- Colore: verde-giallo;
- Odore: di fruttato medio-leggero;
- Sapore: Fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante;
- Punteggio al Panel test: ≥ 7 ;

Il disciplinare di produzione indica in 0,55 grammi di acido oleico su 100 grammi di olio il limite consentito dell'acidità totale. In condizioni ottimali di produzione **è normale riscontrare valori di acido oleico che si attestano tra lo 0,1% e lo 0,2%.**

Un altro importante parametro richiesto dal disciplinare è il numero di Perossidi espresso in mEqO₂ (milliequivalenti di ossigeno) che deve essere inferiore a 12. In condizioni ottimali di produzione **è frequente riscontrare valori anche molto inferiori ad 8.**

L'Olio Extravergine d'oliva DOP "Laghi Lombardi" menzione Sebino è particolarmente indicato sui piatti a crudo, dai sapori delicati come il **pesce di lago** al vapore, **verdure crude e cotte**, **carni bianche** e **formaggi freschi**.

Perché scegliere l'Olio DOP?

Perché tutte le olive sono prodotte nella zona delimitata dal disciplinare e l'olio è ottenuto esclusivamente con processi fisici e meccanici ed è sottoposto ad analisi chimica e sensoriale per verificarne l'alta qualità e l'idoneità alla certificazione D.O.P.

La D.O.P. è la carta d'identità del territorio, il suo biglietto da visita.