

# Olio dei Papi: l'olio extravergine di oliva che fa rivivere gli antichi sapori della Roma papale

scritto da Redazione | 31/03/2022



**Prodotto nel basso Lazio da una filiera di produttori locali, convogliati in cooperativa, l'Olio dei Papi valorizza i frutti di ulivi secolari coltivati nella zona dell'Agro Pontino e Frusinate**

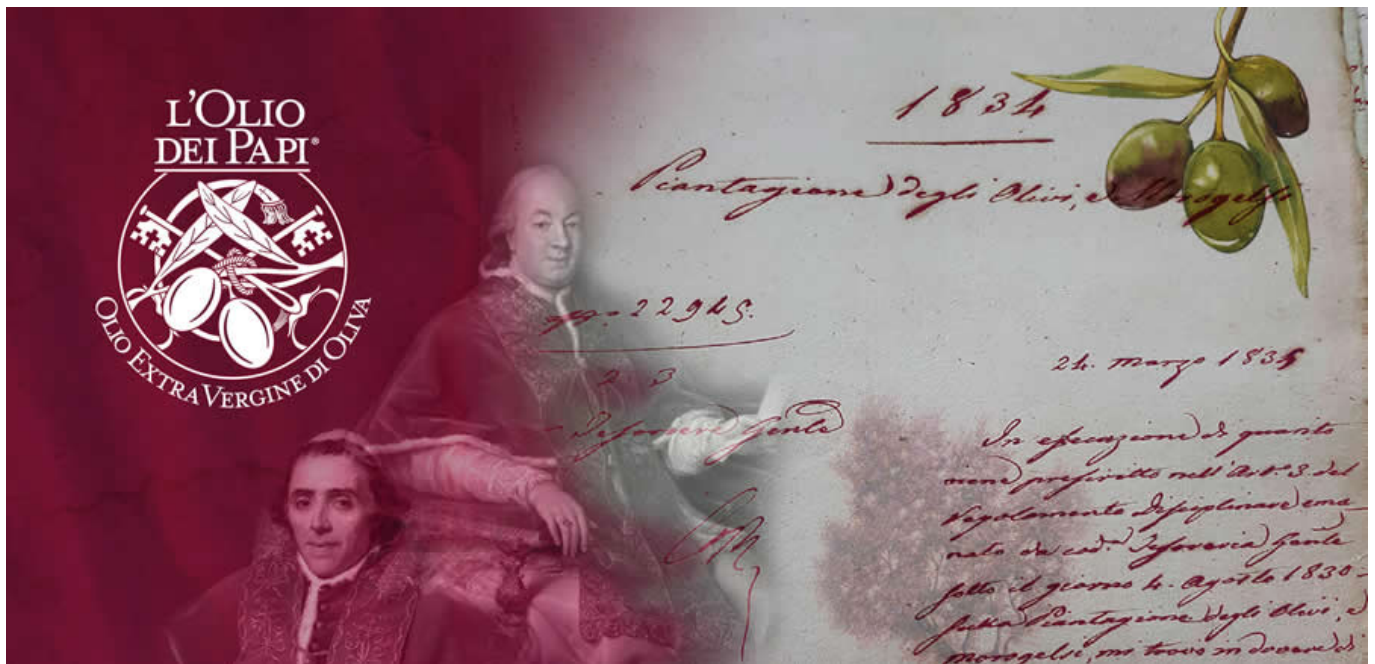
Ha un nome importante come la sua storia e la sua qualità, che si lega a pratiche agricole rispettose della natura e della genuinità del prodotto. L'Olio dei Papi è un **olio extravergine di oliva dal gusto unico**, intenso e deciso, ottenuto solo con procedimenti meccanici da olive di alberi secolari coltivati nella zona dell'Agro Pontino e Frusinate, ed è fornitore ufficiale del Vaticano.

## Storia dell'Olio dei Papi

Le ricerche degli storici hanno confermato quanto raccontano gli anziani del Basso Lazio. Secondo tali testimonianze, storicamente i Papi apprezzavano l'olio di queste terre a tal punto da varare una serie di leggi che incentivarono la coltivazione dell'olivo a sud dello Stato Pontificio. D'altra parte non erano gli unici ad essere conquistati dai sapori locali che, nel XVIII secolo, venivano esportati anche al di fuori dei confini. Oggi l'**Olio dei Papi** è un prodotto accreditato presso l'albo fornitori della Santa Sede (Città del Vaticano).

Ma la tradizione olearia di questa parte di regione affonda le radici ancora più indietro nel tempo. Già nell'anno Mille, infatti, le comunità monastiche si impegnarono nello sviluppo dell'agricoltura, bonificando i terreni dalle acque e mettendo a dimora nuove piante di vite e ulivo. Ciò consentì all'ulivo di sopravvivere al Medioevo e di arrivare alla sua riscoperta a partire dal 1700 con la grande azione riformatrice dello Stato Pontificio.

Un dato importante relativo alla grande considerazione per l'olivicoltura laziale è contenuto nella **riforma agraria di Paolo Pio VI del 1778**. Il pontefice inserì un importante provvedimento che elargiva un premio per ogni ulivo messo a dimora.



## Disciplinare di produzione dell'Olio dei Papi

L'Olio dei Papi è un [olio extravergine di oliva](#) nato proprio con l'idea di valorizzare questo patrimonio culturale gastronomico attraverso una **produzione moderna** e aderente agli standard di **sicurezza alimentare internazionali**.

Il risultato è stato un [olio evo](#) il cui **altissimo valore deriva dalla cura particolare sull'intera filiera produttiva** che prevede l'**estrazione a freddo di olive selezionate e molite subito la raccolta a mano**.

A garanzia della qualità dell'Olio dei Papi è stato anche istituito un **Disciplinare di produzione** che ne definisce le caratteristiche chimiche e fisiche.

L'"oro verde Made in Lazio", è espressione dell'impegno di produttori locali, convogliati in cooperativa. **Sostenibilità**, tracciabilità e **etica del lavoro** sono alla base dell'Accordo di filiera

stipulato tra l'Olio dei Papi e le Organizzazioni Agricole Territoriali, soprattutto l'Organizzazione di Produttori OP Le Badie. L'obiettivo del marchio è di dare forza economica agli ulivicoltori e ai frantoi del territorio affinché tutti contribuiscano non solo a creare redditività ma anche a diffondere la cultura olearia e recuperare tradizioni centenarie altrimenti destinate all'oblio.



## Un olio tracciabile

L'attenzione e il rispetto verso il consumatore è un altro elemento perseguito dall'Olio dei Papi che è completamente tracciabile, come previsto nel Disciplinare di produzione. Di ogni bottiglia si può conoscere l'origine, la zona di produzione, il frantoio di molitura e, ove possibile, il nome del produttore e l'uliveto.

Per maggiori informazioni visitare il sito: [oliodeipapi.it](http://oliodeipapi.it)