

Quanto vale davvero un litro d'olio

Dalla pianta alla bottiglia, fino al Classico e ai monovarietali OlioRocca

di Rosarina Sara Rocca

Dietro il prezzo di una bottiglia d'olio non c'è soltanto un prodotto. Ci sono la terra, le persone, il tempo, il lavoro e una storia che merita di essere conosciuta.

«Ma io l'olio l'ho comprato a... euro!»

È una frase che mi capita di ascoltare spesso durante gli incontri dedicati a OlioRocca. Non desidero usarla per giudicare altri produttori, altre marche o le scelte di chi acquista. Preferisco raccontare con trasparenza il mio lavoro, condividere gli elementi che aiutano a capire ciò che abbiamo davanti e lasciare a ogni persona la libertà di scegliere con maggiore consapevolezza.

Si parla molto di etica, ma l'etica non è soltanto una parola: si riconosce nelle decisioni concrete che compiamo ogni giorno. Anche il giusto valore economico di un lavoro può essere cercato con rispetto, senza dimenticare la salute, il benessere, le persone e l'ambiente. Da questa riflessione nasce una domanda semplice, capace però di aprire un mondo.

Quanto vale davvero un litro d'olio?

Una pianta e una domanda

Immaginiamo di avere una pianta di ulivo. È una pianta forte e resistente, nutrita dagli elementi preziosi che ci offre la terra: il sole, il vento, l'acqua e il terreno. Ma anche l'ulivo ha bisogno di attenzione, conoscenza e cura.

Bisogna osservare il suo stato, potarla nel momento adatto, gestire il terreno, intervenire quando occorre, controllare insetti e malattie e accompagnarla durante l'intero ciclo vegetativo. In alcune zone e annate può essere necessaria l'irrigazione; in altre, la gestione dell'acqua richiede soprattutto prudenza ed esperienza.

Poi ci sono gli elementi che nessuno può controllare completamente: siccità, piogge eccessive, caldo anomalo, vento, grandine e sbalzi di temperatura. Un'intera stagione di lavoro può essere ridimensionata in poche ore. Prima ancora di raccogliere un'oliva, quindi, quella pianta ha già richiesto tempo, persone, strumenti, competenza e assunzione del rischio.

Dalla raccolta al frantoio

Quando le olive raggiungono il grado di maturazione scelto, arriva il momento della raccolta. Può essere eseguita manualmente o con l'aiuto di agevolatori meccanici, ma in ogni caso servono reti, contenitori idonei, persone preparate e organizzazione. I frutti devono essere trattati con cura, mantenuti aerati e portati rapidamente al frantoio, limitando schiacciamenti, surriscaldamenti e fermentazioni indesiderate.

Al frantoio inizia la trasformazione. Le olive vengono separate dalle foglie, lavate e frantumate fino a ottenere una pasta. Durante la gramolazione le piccole gocce d'olio si uniscono; successivamente, attraverso processi meccanici, l'olio viene separato dall'acqua e dalle parti solide dell'oliva.

Anche se la pianta e le olive sono nostre, questa fase comprende lavoro specializzato, macchinari, energia, pulizia degli impianti e servizi. A seconda del frantoio e degli accordi, si può pagare la molitura, lasciare una parte dell'olio come compenso oppure richiedere anche deposito e confezionamento. Ogni scelta porta con sé un costo e una responsabilità.

La resa non racconta da sola la qualità

La resa esprime il rapporto tra la quantità di olive lavorate e l'olio ottenuto. Non è un numero fisso: cambia con la cultivar, il grado di maturazione, il clima, lo stato dei frutti e l'annata. In alcune situazioni, per ottenere un litro d'olio, possono essere necessari anche otto o dieci chilogrammi di olive.

Una resa più alta, però, non significa automaticamente una qualità migliore. Raccogliere più tardi può aumentare la quantità di olio presente nel frutto, ma il produttore deve valutare anche integrità, profilo sensoriale e obiettivo qualitativo. La resa è dunque un'informazione importante, non un giudizio definitivo.

Quando un olio può essere definito extravergine

Il fatto che l'olio provenga dalla nostra pianta, sia appena uscito dal frantoio, abbia un bel colore o sia piacevole al nostro palato non basta per classificarlo come extravergine. La categoria dipende da parametri chimici e da una valutazione sensoriale svolta secondo metodi precisi.

Per l'olio extravergine l'acidità libera non deve superare lo 0,8%. Inoltre, l'analisi organolettica deve rilevare l'assenza di difetti e la presenza del fruttato. Non si tratta quindi soltanto di gusto personale: le analisi e i controlli richiedono laboratori, assaggiatori formati, tempo e competenza. Anche questo lavoro contribuisce al valore finale della bottiglia.

Proteggere l'olio nel tempo

Una volta ottenuto un buon olio, dobbiamo proteggerlo. Luce, calore e contatto con l'aria possono accelerarne il deterioramento. Per questo occorrono contenitori adatti al contatto alimentare, perfettamente puliti, ben chiusi e capaci di schermare la luce. Il luogo di conservazione deve essere fresco, stabile e lontano da fonti di calore e da odori intensi.

L'olio può essere lasciato nelle cisterne idonee del frantoio, se il servizio è disponibile, oppure trasferito in contenitori adatti. Per arrivare sulla tavola avrà poi bisogno di una bottiglia di vetro scuro o di una lattina per alimenti, del tappo, del riempimento e, se deve viaggiare, di una confezione che lo protegga. La confezione è utile quando svolge tre funzioni essenziali: proteggere, informare e rendere pratico l'utilizzo del prodotto.

L'etichetta è la carta d'identità dell'olio

L'etichetta non è un semplice pezzo di carta applicato sul contenitore. È la carta d'identità dell'olio e ci aiuta a comprendere ciò che stiamo acquistando. Tra le informazioni da osservare troviamo la categoria, l'origine, la quantità, il lotto, il termine minimo di conservazione e le indicazioni per una corretta conservazione.

La dicitura «estratto a freddo» può essere utilizzata, per i moderni sistemi di estrazione, quando il processo è avvenuto a una temperatura inferiore a 27 °C. Un'altra indicazione preziosa è la campagna di raccolta: quando è riportata, l'olio contenuto deve provenire interamente dall'annata indicata. Sapere qual è la campagna più recente disponibile aiuta anche a comprendere meglio l'espressione «olio nuovo», che in senso proprio indica soprattutto l'olio appena prodotto nei primi mesi successivi alla raccolta.

È importante distinguere anche espressioni come «confezionato da» e «prodotto e confezionato da». La prima identifica chi ha messo l'olio nel contenitore; la seconda indica che lo stesso operatore dichiara di averlo prodotto e confezionato. Nessuna di queste formule, da sola, sostituisce però l'indicazione dell'origine: leggere «confezionato in Italia» non significa automaticamente che l'olio sia stato ottenuto da olive italiane.

Nel nostro esempio possiamo scegliere il nome da dare all'olio ottenuto dalla nostra pianta, ma quel nome non sostituisce le informazioni previste per il prodotto. Se il frantoio ha svolto l'estrazione e il confezionamento, l'etichetta dovrà rappresentare correttamente il ruolo dell'operatore responsabile, lo stabilimento, il lotto e la vera origine dell'olio.

Il prezzo e il valore

A questo punto possiamo riprendere il nostro foglietto e ripercorrere l'intero cammino: cura della pianta, potatura, terreno, rischi climatici, raccolta, persone, trasporto, frantoio, analisi, conservazione, contenitore, tappo, etichetta e confezione.

Mancano ancora due elementi, spesso invisibili nei calcoli: il tempo e la fatica. Se quella bottiglia fosse nata dalla vostra pianta e dal vostro lavoro, a quale prezzo sareste disposti a venderla? Quanto valore darestes alle ore trascorse a curarla e alle persone che hanno contribuito a portarla sulla tavola?

Il prezzo è una cifra. Il valore comprende anche ciò che quella cifra non riesce a raccontare.

La Calabria dentro ogni olio

Per comprendere OlioRocca dobbiamo partire dalla Calabria. È una regione attraversata da due mari e caratterizzata da pianure, colline, montagne, aree termali e microclimi che possono cambiare anche a poca distanza. Questa biodiversità non è uno sfondo: partecipa alla personalità degli oli.

La stessa cultivar può essere coltivata in territori differenti e dare comunque un olio valido, ma non identico. Il terreno, l'altitudine, l'esposizione, i venti, le temperature, l'acqua e il momento della raccolta modificano l'espressione sensoriale. È un po' come entrare in case costruite nello stesso modo: la struttura può assomigliarsi, ma sono le persone che le abitano a renderle uniche. Così accade anche alle piante, che assorbono e raccontano il luogo in cui vivono.

Per molto tempo una parte importante dell'olio calabrese ha viaggiato fuori regione senza raccontare pienamente la propria origine. Oggi sempre più produttori scelgono di valorizzare cultivar, territori e identità. La ricerca e i riconoscimenti dedicati agli oli regionali confermano quanto la Calabria sia uno scrigno di biodiversità olivicola.

La scelta OlioRocca

Gli oli OlioRocca sono extravergini biologici ed estratti a freddo. Abbiamo scelto confezioni essenziali e funzionali, perché crediamo che la prima bellezza di un olio debba trovarsi nel contenuto. L'estetica ha il suo valore, ma non deve coprire le informazioni né spostare l'attenzione dalla qualità che la confezione è chiamata a proteggere.

È una filosofia che sento vicina anche nella vita: l'apparenza può accogliere e comunicare, ma è il contenuto a raccontare davvero la qualità e l'identità di una persona. Per questo preferiamo investire prima di tutto nella materia prima, nelle lavorazioni, nei controlli e nella trasparenza dell'etichetta.

Il Classico, il cuore della nostra storia

Il Classico è il primo olio con cui, oltre venticinque anni fa, ho iniziato il mio percorso. Nel linguaggio oleario è un blend, perché nasce dall'incontro di più cultivar. Ma un blend di qualità

non è una miscela casuale: richiede la conoscenza delle caratteristiche di ogni varietà e la capacità di creare un equilibrio tra profumi, fruttato, amaro e piccante.

Immaginate un'orchestra. Ogni strumento possiede una voce e una personalità, ma nessuno deve coprire gli altri. Soltanto quando tutti suonano nel giusto rapporto nasce l'armonia. Nel Classico accade la stessa cosa: ogni cultivar offre il proprio contributo e agronomi e tecnici preparati lavorano perché l'insieme risulti armonioso, riconoscibile ed equilibrato.

Poiché ogni raccolto è diverso, anche il blend può mostrare leggere variazioni da un'annata all'altra. Non è un limite, ma il segno di un prodotto agricolo vivo e del lavoro necessario per ritrovare ogni volta il suo equilibrio. La campagna di raccolta, sempre indicata sui nostri oli, permette di sapere a quale annata appartiene ciò che abbiamo nella confezione.

Per me il Classico rimane il top di OlioRocca. Non è soltanto il primo olio che ho scelto di realizzare: rappresenta l'inizio della mia storia, racchiude più di venticinque anni di esperienza ed è ancora oggi il cuore del mio percorso. Subito dopo è arrivata la Carolea, aprendo la strada alla scoperta dei monovarietali.

Che cosa significa monovarietale

Un olio monovarietale, o monocultivar, è ottenuto esclusivamente da olive appartenenti a una sola cultivar. Questa scelta consente di riconoscere con maggiore chiarezza la personalità della varietà e il modo in cui essa dialoga con territorio, clima, maturazione e lavorazione.

Non tutte le cultivar sono disponibili ogni anno nelle stesse quantità. La produzione dipende dall'andamento stagionale e dalla risposta delle piante: per questo alcune referenze sono più costanti, mentre altre restano piccole produzioni legate a ciò che la natura rende possibile.

Carolea

La Carolea è una cultivar autoctona calabrese, particolarmente legata alla Piana di Lamezia Terme, un'area ricca di biodiversità. Nell'espressione OlioRocca offre un profilo fruttato, equilibrato e morbido, capace talvolta di chiudere con una piacevole nota amara e piccante.

La sua versatilità la rende adatta a moltissime pietanze: verdure, insalate, pesce, carni bianche, legumi, primi piatti e bruschette. È un olio che accompagna senza rinunciare alla propria personalità e che racconta con immediatezza il legame tra cultivar e territorio calabrese.

Coratina

La Coratina ha origini pugliesi, ma viene coltivata anche in Calabria, dove l'ambiente le permette di esprimersi in modo particolare. È conosciuta per il carattere deciso, per l'amaro e il piccante ben percepibili e per l'elevata presenza di composti fenolici che spesso accompagna questo profilo sensoriale.

Può essere utilizzata su molte pietanze da chi ama un olio intenso, ma esprime il meglio con sapori altrettanto decisi: legumi, zuppe, carni, verdure grigliate, bruschette e piatti della tradizione. Il

pizzicore non è un difetto: quando è armonico e pulito, è una delle caratteristiche positive che un extravergine può esprimere.

Tondina o Roggianella

La Tondina, conosciuta anche come Roggianella, è una cultivar autoctona della Calabria. Predilige condizioni miti ed è presente anche in aree vicine a zone termali o lacustri. Nel nostro progetto viene raccolta a maturazione avanzata: questa scelta contribuisce a ottenere l'olio più delicato della gamma OlioRocca, leggero nell'approccio ma sempre fruttato e riconoscibile.

La sua delicatezza la rende particolarmente piacevole su pesce, insalate, verdure, carni bianche e piatti semplici nei quali si desidera accompagnare gli ingredienti senza coprirli. Come per ogni cultivar, il profilo può cambiare con la zona, il clima e il momento esatto della raccolta.

Dolce di Rossano o Rossanese

La Dolce di Rossano, chiamata anche Rossanese, è un'altra cultivar autoctona calabrese. È legata soprattutto ad aree precollinari raggiunte dai venti provenienti dal versante ionico. È una pianta delicata: anche variazioni climatiche apparentemente piccole possono ridurre o compromettere la raccolta, motivo per cui la nostra disponibilità è spesso limitata.

Il suo olio unisce dolcezza e fruttato, con amaro e piccante generalmente più leggeri ma presenti. Si abbina bene a pesce, verdure, insalate, carni bianche e formaggi freschi. È un'espressione gentile, ma non priva del carattere che l'ambiente calabrese sa donare.

Ottobratica

L'Ottobratica è l'ultima arrivata nella famiglia OlioRocca ed è disponibile in quantità molto limitate. È una cultivar autoctona calabrese presente soprattutto nelle aree pianeggianti e collinari della parte meridionale della regione. Il nome richiama la sua precocità: è tra le prime olive a maturare e a essere raccolte, generalmente a partire da ottobre.

Per il nostro monovarietale la raccolta avviene precocemente, quando le olive sono ancora verdi o hanno appena iniziato l'invasatura. Nasce così un olio dai riflessi verdi, fruttato e deciso, con una personalità ben riconoscibile. Le sue olive vengono spesso utilizzate nei blend; incontrarla in purezza permette invece di ascoltarne la voce senza mediazioni. È ottima su legumi, zuppe, verdure grigliate, bruschette e carni.

Nocellara del Belice

La Nocellara del Belice ha antiche origini siciliane ed è legata alla Valle del Belice. Oggi viene coltivata anche in altri territori, compresa la Calabria, dove incontra condizioni ambientali differenti e sviluppa una propria espressione. La pianta ha uno sviluppo abbastanza contenuto, mentre le olive sono tondeggianti, carnose e di pezzatura piuttosto grande.

È una cultivar a duplice attitudine, apprezzata sia come oliva da tavola sia per l'olio. Il suo extravergine è piacevolmente fruttato, armonioso e ricco di personalità. Si abbina bene a pesce,

insalate, verdure, pomodori e bruschette. Anche la nostra produzione è limitata e non è presente in tutte le annate.

Le cultivar e il disciplinare dell'IGP Olio di Calabria

Carolea, Dolce di Rossano o Rossanese, Tondina o Roggianella e Ottobratica sono cultivar autoctone calabresi comprese tra quelle riconosciute dal disciplinare dell'IGP Olio di Calabria. Coratina e Nocellara del Belice hanno invece origini rispettivamente pugliesi e siciliane, ma vengono coltivate anche in Calabria.

Questa informazione riguarda l'identità delle cultivar e non attribuisce automaticamente la certificazione IGP a un olio: l'uso della denominazione protetta richiede il rispetto dell'intero disciplinare, della tracciabilità e dei controlli previsti.

Una guida rapida alla scelta

Ogni annata può introdurre sfumature diverse. Questa sintesi non sostituisce l'assaggio, ma aiuta a orientarsi tra le personalità della gamma.

Olio	Origine della cultivar	Carattere	Abbinamenti suggeriti
Classico	Blend di più cultivar	Armonioso ed equilibrato	Versatile, per la cucina quotidiana
Carolea	Calabria	Fruttato e morbido	Pesce, verdure, primi, carni bianche
Coratina	Puglia, coltivata anche in Calabria	Deciso, amaro e piccante	Legumi, zuppe, carni, bruschette
Tondina o Roggianella	Calabria	Delicato e fruttato	Pesce, insalate, verdure, piatti semplici
Dolce di Rossano o Rossanese	Calabria	Dolce e fruttato	Pesce, verdure, carni bianche, formaggi freschi
Ottobratica	Calabria	Verde, fruttato e deciso	Legumi, zuppe, grigliate, carni
Nocellara del Belice	Sicilia, coltivata anche in Calabria	Fruttato e armonioso	Pesce, pomodori, insalate, bruschette

Scegliere significa conoscere

Non esiste un olio migliore in assoluto per ogni persona e per ogni piatto. Esistono oli diversi, capaci di incontrare sensibilità, ricette e momenti differenti. Conoscere la cultivar, l'annata, l'origine, il profilo sensoriale e il percorso produttivo ci permette di scegliere con maggiore libertà.

Il Classico e i monovarietali OlioRocca raccontano storie diverse, ma condividono la stessa visione: mettere al centro la qualità del contenuto, rispettare la materia prima e dare voce al territorio. Dietro ogni bottiglia troviamo una pianta, un'annata irripetibile, il lavoro delle persone e l'identità di una terra.

Prima di domandare soltanto quanto costa un olio, proviamo a chiederci che cosa contiene davvero il suo valore.

Scopri il mondo OlioRocca su roccabio.eu

Fonti e approfondimenti

- [Regolamento delegato UE 2022/2104 sulle norme di commercializzazione dell'olio di oliva](#)
- [Disciplinare dell'IGP Olio di Calabria](#)
- [CREA — Carta degli oli extravergini della Calabria](#)
- [Consiglio Oleicolo Internazionale — Conoscere l'olio di oliva](#)
- [MASAF — Disciplinare della DOP Valle del Belice](#)