

L'Olio "Lametia"

Prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP)

L'olio extra vergine di oliva "Lametia" è ottenuto dalla varietà di olivo "Carolea", presente negli oliveti in misura non inferiore al 90%, ed è prodotto nella piana di Lamezia Terme, **nei nove comuni situati nell'area DOP**, in provincia di Catanzaro.

Il 16% dell'intera superficie italiana coltivata ad olivo si trova in Calabria, dove si produce il 33% della produzione nazionale di olive ed il 36% di olio. L'**area DOP Lametia**, di circa 16.000 ettari, rappresenta l'8,4% dell'intera superficie olivetata calabrese.

Tutta la filiera produttiva è svolta interamente in loco, negli stessi territori dove operano le aziende agricole produttrici facenti parte del Consorzio, responsabili del processo dalla raccolta delle olive alla loro trasformazione, all'imbottigliamento, fino alla vendita dell'olio prodotto e confezionato. Questo processo, "dall'albero alla bottiglia", è tracciato secondo quanto previsto dal disciplinare approvato dalla Commissione europea.

Il controllo della qualità dell'olio extra vergine di oliva DOP Lametia, è garantito da un ente di certificazione per delega del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che rilascia la certificazione DOP e autorizza il confezionamento dell'olio prodotto.



CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP LAMETIA

C/da Frasso-Zona Ind.le - San Pietro Lametino
88046 Lamezia Terme (CZ)
T 0968 209182 F 0968 209051
info@oliolametiadop.it
export@oliolametiadop.it
www.oliolametiadop.it



Lametia

Olio
extra vergine
di oliva
DOP Lametia

I Saperi
del territorio
diventano
Sapori

Il Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP Lametia

Il **Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP Lametia** è **ricosciuto** dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** (Decreto 13 giugno 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 27 giugno 2011). Per delega del Ministero, svolge le funzioni di **controllo, garanzia e verifica** per offrire al consumatore finale un prodotto autentico di qualità.

Nato nel 2000, si riaffaccia, oggi, in modo del tutto rinnovato e concreto nel panorama delle realtà produttive calabresi, con l'ambizione di guardare anche oltre i confini regionali e nazionali.

Il Consorzio non è solo un'aggregazione di realtà produttive, ma attore, ambasciatore e garante del territorio, della sua qualità, del suo futuro, o almeno di una parte importante di esso.



La Calabria in una goccia d'olio

Cosa c'è in una goccia d'olio? Molte cose.

C'è innanzitutto la qualità intrinseca del prodotto, il suo gusto, la rispondenza ai criteri di controllo e certificazione. Ma, a loro volta, gli elementi di qualità e garanzia sono iscritti nei processi produttivi, impossibili da immaginare senza pensare al lavoro delle persone, che dalla terra prendono i frutti e nella terra trovano ispirazione.



I sapori del territorio

L'olio extra vergine di oliva viene usato generalmente in tutti i piatti tipici della gastronomia calabrese ed è uno dei segreti del suo sapore inimitabile.

Conserva inalterate le sue qualità anche dopo la cottura e resiste all'ossidazione durante le frittture. La raccolta precoce e la scelta varietale assicurano un'elevata concentrazione di polifenoli, acido oleico e linoleico, sostanze che svolgono un'importante azione di prevenzione del processo di invecchiamento.

I prodotti, in particolare quelli della terra, sono ambasciatori del proprio territorio



Il marchio Lametia

La definizione del nuovo brand Lametia adotta il "valore semantico" di Lamezia come elemento di riconoscibilità del luogo di provenienza. La scelta di creare un marchio "Lametia" vuole sottolineare le peculiarità del territorio di origine e dare visibilità ai prodotti e alle attività del Consorzio.

Il design prende spunto da un elemento simbolico del territorio, "Il Bastione di Malta", una torre costruita nel XVI secolo, situata nel territorio del comune di Lamezia Terme che compare, inoltre, nello stemma del comune; un richiamo che attribuisce al segno un carattere di solidità e stabilità.

Il legame diretto con il territorio permette al marchio di rappresentare il luogo di origine, proponendosi come elemento distintivo e riconoscibile dei prodotti e delle attività regionali.

