

Le origini della produzione di olio in questa zona risalgono al periodo preromano come testimoniano i ritrovamenti archeologici della città di Cures, nei pressi dell'attuale Passo Corese, inoltre sempre in questa area, precisamente a Canneto Sabino, è situato l'ulivo più antico d'Europa al quale si stimano 2000 anni.

L'olio di oliva non è tutto uguale, ma può variare a seconda della regione di provenienza. Come per il vino, la cultivar, il terreno, il clima e altre condizioni determinano caratteristiche, sapori e profumi diversi: conoscerli e apprezzarli è questione da veri buongustai. Per orientare il consumatore è stata attuata la legge che riconosce la denominazione di origine protetta degli oli vergini ed extravergini. La denominazione di origine protetta valorizza le caratteristiche tipiche e tradizionali delle zone da cui gli oli extravergini e vergini di oliva provengono. Da zona a zona infatti variano gli elementi distintivi degli oli: il colore, dal giallo paglierino al verde; il sapore, che richiama, oltre al gusto dell'oliva fresca, anche quello della frutta o della verdura, l'aroma intenso o lieve.

Il territorio di produzione rientra interamente nell'area del **DOP Sabina**, tra i primi DOP riconosciuti in Italia insieme al "Canino" della provincia di Viterbo. Le varietà prevalenti dalle quali si ricava l'eccellente olio sono: Carboncella, Leccino, Frantoio, per almeno il 80%; Possono, altresì, concorrere le olive di altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 20%.

L'eccellente qualità del nostro olio è data anche dal fatto che la cooperativa ha i terreni di natura calcarea posizionati ad una altezza che va dai 400 ai 700 m.s.l. dove il clima più freddo, non consente lo sviluppo della mosca olearia. Ciò consente di evitare trattamenti antiparassitari dannosi alla qualità del prodotto finale.

