



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE

SERVIZIO SVILUPPO DELLE FILIERE AGRO ALIMENTARI E DEI MERCATI

ELENCO PRODOTTI AGRO ALIMENTARI TRADIZIONALI

(D.Lgs. 173/98 – D.M. 350/99)

GRASSI (burro, margarina, olii)

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE SARDEGNA
(art.8 Decreto Legislativo n. 173/98, art. 2 Decreto Ministeriale n. 350/99)

1	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	→ Olio di Lentischio
2	CATEGORIA	→ Grassi (burro, margarina, oli)
3	NOME GEOGRAFICO ABBINATO	→ Nessuno
4	SINONIMI	→ Ollu de stincini
5	TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE	→ Il Territorio della provincia di Nuoro
6	DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO	
	Olio alimentare ottenuto dalle bacche del lentischio.	
7	DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	In passato, la lavorazione veniva fatta in contenitori di rame stagnato detto "cradaxiu", oggi si utilizzano contenitori in acciaio inox. Per la preparazione si fa bollire dell'acqua, si immergono le bacche di lentischio e si lascia bollire per circa 15 minuti. Trascorso questo tempo, travasare il tutto in una sacca robusta, detta "sa sacchitta de linu de aulla" ed eseguire la spremitura "cracadura" avendo l'accortezza di aggiungere ogni tanto dell'acqua. In passato si effettuava con i piedi o con una macina, simile a quella delle olive. Per utilizzare l'olio come condimento e nelle frittture, dopo la spremitura, si esegue la "sciammadura" per eliminare le impurità.	
8	MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO	
	Si rimanda al punto 7.	
9	DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA	
	Si utilizzano i locali dell'azienda agricola.	
10	ELEMENTI CHE COMPROVANO CHE LE METODICHE SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 25 ANNI	
	Gli scritti e le memorie storiche comprovano che questa pratica di estrazione dell'olio dal lentischio, risale agli anni venti quando, subito dopo la prima guerra mondiale, tanto era il bisogno di approvvigionamento di oli alimentari.	
11	COSTANZA DEL METODO DI PRODUZIONE OLTRE 25 ANNI	→ SI
12	RICHIESTA DI DEROGHE ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA	→ NO