



ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΑΜΦΪΣΣΗΣ DOP



TERRITORIO
GRECIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O
TRASFORMATI

DATA DI REGISTRAZIONE: 02 / 07 / 1996

DESCRIPTION

La Konservolia Amfissis DOP è un'oliva da tavola ottenuta da ulivi della varietà Konservolià Amfissis (olea europaea media rotunda).

METODO DI PRODUZIONE

La coltivazione delle olive si effettua in territori pianeggianti o semimontuosi caratterizzati dalla presenza di alberi secolari. Il terreno è sottoposto a concimazione periodica con azoto, fosforo e potassio. L'irrigazione nelle zone pianeggianti per l'80% è data dai torrenti presenti nella zona, per il 20% con metodi artificiali; nelle zone montuose invece l'irrigazione segue il corso naturale delle piogge. Il raccolto viene effettuato a mano o con piccole bacchette di legno. Il trasporto avviene dentro cassette di plastica da 25 kg. Dopo la raccolta, che avviene durante il periodo di maturazione, le olive vengono conservate in cisterne con soluzione di NaCl per quattro mesi ed in seguito in salamoia. La lotta contro la mosca olearia viene effettuata con irrorazioni di esche da terra, con metodi biologici, oppure senza alcun trattamento.

ASPETTO E SAPORE

L'oliva Konservolia Amfissis DOP è un'oliva da tavola dal corpo compatto e dalle dimensioni variabili che oscillano da 5 gr a 8 gr. Anche il colore cambia a seconda della maturazione, da verde a rosato fino a nero-viola nello stato di piena maturazione.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'oliva da tavola Konservolia Amfissis DOP ricade nei confini amministrativi della regione di Fokida e precisamente nei comuni di: Amfissa, Itèa, Delfi, Chrissòs, Semikàkio, Agh. Konstantinos, Agh. Geòrgios, Eleònas, Drossochòrio, Prossilio e Kìrra della Focidè.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



STORIA

La storia dell'oliva da tavola Konservolia Amfissis DOP è legata alla lunga tradizione dell'olivicultura in Grecia, testimoniata da fonti storiche e reperti archeologici che conferiscono a questa coltura origini antichissime.

GASTRONOMIA

La Konservolia Amfissis DOP è utilizzata principalmente come varietà da mensa per la preparazione delle olive in verde, ma è anche impiegata per le olive da tavola in nero. Il tenore in olio dei frutti è medio e la qualità del prodotto è buona. Le drupe possiedono una polpa compatta e sono resistenti ai trasporti ed alle manipolazioni, da cui la destinazione del prodotto come oliva nera per conserva. Il distacco della polpa dal nocciolo risulta agevole.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Konservolia Amfissis DOP. È commercializzato sotto salamoia in contenitori di peso variabile.

NOTA DISTINTIVA

L'oliva da tavola Konservolia Amfissis DOP si ottiene da una varietà di olivo tradizionalmente coltivato da secoli all'interno della zona geografica di produzione, ricorrendo a metodi di coltivazione e lavorazione ormai radicati nella zona.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI

AGRICULTURAL COOPERATIVE
UNION OF FOCIDÉ
SALÒNON STR
331 00 AMFISSA (FOKIDA)
AMFISAUN@HOL.GR

ORGANISMO DI CONTROLLO

AGRICULTURE DIRECTORATE OF
FOCIDÉ

ECONOMIC INDICATORS



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014



Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all’indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l’autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.