

## L'OLIO DEL SEBINO

La produzione di olio del Sebino, per rappresentando una piccola realtà a livello nazionale, si distingue per le pregevoli caratteristiche organolettiche del prodotto, ricavato dalle olive di piante delle varietà FRANTOIO, LECCINO e PENDOLINO, raccolte nei mesi di novembre – dicembre, trasformate tempestivamente nei frantoi del lago in olio extra vergine di elevata qualità.

La bassissima acidità dell'olio accompagnata da una composizione acidica ricca di acidi insaturi che garantiscono una lunga conservabilità, unitamente alla presenza di fenoli che conferiscono al prodotto quel particolare "fruttato", permettono di ottenere un olio diverso e pregiato.

La riscoperta dell'olio extra vergine di oliva, prezioso per la salute, è pienamente riconosciuta dalla medicina, che ne consiglia l'uso in sostituzione dei grassi animali, per ridurre il tasso ematico di colesterolo e quale alimento regolatore delle funzioni gastriche ed epatobiliari.

I produttori Associati dell'Olio del Sebino, attraverso l'etichettatura e l'imbottigliamento, hanno raggiunto un ulteriore traguardo verso la qualità e la tipicità del prodotto.

Nel 1997 l'**Olio Extravergine di oliva Laghi Lombardi**, con le rispettive menzioni geografiche **Sebino** e **Lario**, ottiene dalla Comunità Europea il riconoscimento DOP (Denominazione di Origine Protetta), con regolamento CEE n. 2325/97.

Al fine di tutelare la tipicità della produzione e al tempo stesso di vigilare sul rispetto della normativa vigente in Italia e all'estero, il 30 luglio 1999 nasce il **Consorzio volontario di tutela e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta (DOP) "Laghi Lombardi" Sebino – Lario**. L'operato del Consorzio è regolato da un disciplinare di produzione che descrive e indica con precisione i requisiti necessari per la produzione di olio DOP, dalle varietà di olivo utilizzabili, alla capacità delle bottiglie.

Attualmente il consorzio conta associati tra produttori, imbottiglieri, frantoiani e confezionatori.



**Consorzio di Tutela Olio Extravergine DOP  
"LAGHI LOMBARDI"**

Via Einaudi, 11/c – 25121 BRESCIA  
Tel. 030.2457577 Fax 030.3772896

Presidente: MASSIMILIANO LOCATELLI  
[locatelli.massimiliano@virgilio.it](mailto:locatelli.massimiliano@virgilio.it)

Riconoscimento Europeo N.REG. CE 2325/97  
GU. CE 25.11.97 L322