

L'olio dei Papi



Chi siamo / About us

Il nostro progetto nasce dall'amore delle radici e della terra.

Partendo dal racconto degli anziani del basso Lazio che narravano che i Papi preferivano e consumavano l'olio di queste terre ne è scaturito un approfondimento ed uno studio storico che conferma le storie tramandate. I Papi amavano il nostro olio al punto di sviluppare un piano di incentivi per far crescere la coltivazione dell'olivo a sud dello stato pontificio.

Il nostro olio

Partendo da questo studio abbiamo deciso di selezionare un olio di altissima qualità che ci potesse far ritrovare gli antichi sapori tanto amati nella Roma papale e che già nel 18° secolo erano oggetto di esportazione ed apprezzamento. Alla tradizione abbiamo unito una produzione moderna e secondo tutti gli standard di sicurezza internazionali al fine di farvi portare in tavola un olio dal gusto unico ed impareggiabile.

Our project sprout from the love of the roots and the earth.

Starting from the stories band down by our ancestors we got to know the Popes preferred and consumed the oil of our lands. We started deepening and a then an historical study confirms the banded down stories. The Popes loved our olive oil to the point of developing an incentive plan to grow olive cultivation in the south of the papal state.

Our Oil

Starting from this study, we decided to select a very high-quality oil that could make us rediscover the ancient flavours so loved in papal Rome. This special oil was the object of export and appreciation already in the 18th century. We have combined tradition and modern production, following all international food safety standards to allow you to bring on the table an oil with a unique and incomparable taste.



acquista on line / shop on line
www.oliodeipapi.it



Prodotto da:
Produced by:



Via Madonna delle Grazie, 54
04015 Priverno (LT) Italia
info@oliodeipapi.it

Numero Verde
800.866.120



La storia / The Brand

Il marchio L'olio dei Papi ha una forte connotazione storica e territoriale che si sviluppa a partire da un importante lavoro di ricerca storiografica dalla quale è emerso che oggi l'ulivo è sicuramente la specie arborea più coltivata nella provincia di Frosinone e nella zona dell'Agro Pontino.

Grazie ai dati storici in nostro possesso possiamo comprendere come prima delle importanti riforme papaline, dell'impegno al miglioramento qualitativo dell'olio e della spinta alla coltivazione degli uliveti avvenuta a partire dal motu proprio di Pio VI del 21 aprile 1778, la coltivazione dell'ulivo nelle suddette zone fosse estremamente legato al soddisfacimento dei fabbisogni personali dei singoli contadini o feudatari.

L'Olio dei Papi brand has a strong historical and territorial connotation. In truth, it develops from an important historiographical research work, from which it emerged that, thanks to papal incentive plan, today the olive tree is certainly the most cultivated tree species in the province of Frosinone and Pontine Hills.

Thanks to the historical data in our possession, we can understand how, before the important papal reforms, the cultivation of olive tree in the aforementioned areas was extremely linked to satisfying the personal needs of individual farmers or feudal lords. In practice, the "motu proprio" of Pius VI of 21 April 1778 was the drive to the commitment to the qualitative improvement of the oil and the cultivation of olive tree.

L'olivicoltura / Olive growing

La storia dell'olivicoltura si lega strettamente alle vicissitudini dei diversi paesi coinvolti nelle riforme papaline, tanto da caratterizzarne l'aspetto e la loro storia economica e politica, ma allo stesso tempo è legata anche alla vita delle Abbazie Cistercensi e Benedettine. Sono proprio le comunità monastiche che danno impulso all'agricoltura a partire dall'anno Mille, bonificando i terreni dalle acque e mettendo a dimora nuove piante di vite e ulivo. Tutto ciò ha permesso all'Ulivo di sopravvivere al Medioevo e di arrivare alla sua riscoperta a partire dal 1700 con la grande azione riformatrice dello Stato Pontificio.

The history of olive growing is closely linked to the history of the territories involved in the papal reforms. So much so to characterize their appearance and their economic and political history. At the same time, it is linked to the life of the Cistercian Abbeys and monastic communities. Those abbeys and communities have given impetus to agriculture since the year 1000, reclaiming the land from the waters and planting new vines and olive trees. All this allowed the olive tree to survive the Middle Ages and to arrive at its rediscovery that started from 1700 with the great reform action of the Papal State.

La vocazione Olivicola The olive-growing vocation

Nel 1813 il territorio a vocazione olivicola vide un incremento di 27.000 ettari. Solo grazie alle innovazioni apportate nel XIX secolo la produzione olivicola del Lazio meridionale si apre al mercato europeo, da deficitaria, la bilancia commerciale romana divenne rispetto all'olio d'oliva attiva.

In 1813 the olive-growing saw an increase of 27,000 hectares of cultivated land. Only thanks to the innovations made in the nineteenth century, the olive production of southern Latium opened up to the European market. As a consequence, the Roman trade balance became active for the olive oil.



L'olio dei papi / L'olio dei papi

L'olio dei Papi, Olio Extra Vergine di Oliva Superiore, è ottenuto esclusivamente da uliveti oggetto di selezione qualitativa e scelta delle varietà che nei secoli hanno espresso la migliore simbiosi con il territorio d'origine. Estratto a freddo da olive coltivate nella zona dell'Agro Pontino e Frusinate, accuratamente selezionate e molite fresche dopo la raccolta a mano con tutte le cure e le tecniche che possano garantirne l'unicità.

L'Olio dei Papi è sottoposto ad un rigido Disciplinare di produzione che ne definisce le caratteristiche chimiche e fisiche.

L'Olio dei Papi è completamente tracciato: vi da una totale visibilità della qualità alimentare e della propria storia consentendovi di verificare l'intero processo produttivo, dalla pianta d'origine fino alla vostra tavola.

Inserendo il codice del lotto sul nostro sito potrete tracciare il nome dell'ulivicoltore, la zona di produzione, il frantoio di molitura, l'immagine dell'uliveto ove possibile e il Certificato di Analisi per le caratteristiche chimico-fisiche. Ottenuto dai frutti degli ulivi secolari delle nostre terre, questa prelibatezza è l'espressione della nostra cultura che valorizza tradizioni, valori, passione per il territorio.

L'Olio dei Papi, Superior Extra Virgin Olive Oil, is obtained exclusively from olive groves subject to qualitative selection and choice of varieties that have expressed the best symbiosis with the territory of origin over the centuries. Cold extracted from olives grown Pontine Hills and Frosinone province, carefully selected and fresh pressed by hand after harvesting, with all the care and techniques that can guarantee their uniqueness.

L'Olio dei Papi is subjected to a strict production specification which defines its chemical and physical characteristics.

L'Olio dei Papi is fully traceable. In fact, it gives you a total visibility of food quality and its history, allowing you to check the entire production process, from the plant of origin to your table.

By entering the batch code on our site, you can trace the name of the olive grower, the production area, the mill, the image of the olive grove, where possible, and the Certificate of Analysis for the chemical-physical characteristics. Obtained from the fruits of the centuries-old olive trees of our lands, this delicacy is the expression of our culture that values traditions and passion for the territory.

Tracciabilità / Traceability

L'Olio dei Papi è completamente tracciabile.

L'Olio dei Papi è prodotto in conformità al DISCIPLINARE DI PRODUZIONE che ne determina le caratteristiche fisiche e chimiche tipiche molto più restrittive e caratterizzanti rispetto alla normativa vigente.

Grazie a quanto previsto nel disciplinare di produzione de L'Olio dei Papi, stiamo costruendo un sistema che consente di identificare online l'origine, la zona di produzione, il frantoio di molitura ed ove possibile il nome del produttore ed il suo Uliveto.

L'Olio dei Papi is produced in accordance with the production regulation. This determines the physical and chemical characteristics. We highlight that, they are much more restrictive and characterizing than the current legislation. Thanks to the provisions of the production regulations of L'Olio dei Papi, we are building a system that allows you to identify online the origin, the production area, the mill and, when possible, the name of the producer and his olive grove.

