



## Obuditev oljkarstva

Prostor med 46° in 45° vzporednikom, kjer se srečujeta vzhodna Furlanija in najzahodnejša Slovenija, je eno izmed najsevernejših območij v Evropi, kjer še uspevajo oljke. Vsač dvakrat v vsakem stoletju so nastopile hude zimske zmrzali, ki so jih uničile, vendar so iz šotorov vedno pognali novi pogonki. Oljke je v prejnjem stoletju dokončno uničila prva svetovna vojna, gospodarska kriza, ki ji je sledila, in izredna pozeba leta 1929.

Po skoraj 50-letnem premoru so spet zaživele leta 1978 v Gradnem v Brdih in leta 1981 v opatiji Rožac. Leta 2005 smo s programom INTERREG – III – A, ki ga je predlagala vodila Občina Brda, na Dobrovem dobili oljarno s kontinuiranim postopkom Peralisi-Rapanelli. V okviru projekta UE LI JE II pa smo nabavili didaktično torklo, ki se nahaja na Biotehniški šoli v Šempetu pri Gorici.



## La rinascita dell' olivicoltura

La zona fra il 46° ed il 45° parallelo, dove si incontrano il Friuli Venezia Giulia e la parte più occidentale della Slovenia, è uno dei territori più settentrionali d'Europa dove è possibile riscontrare la coltivazione dell'olivo. A queste latitudini si sono già verificate nei secoli, gelate intense che hanno portato alla distruzione delle piante di olivo. Nel secolo scorso numerosi olivi sono stati falcidiati durante la Grande Guerra e in seguito dalla straordinaria gelata del 1929. Subito dopo la gelata del 1929 l'olivicoltura è rinata nella Provincia di Trieste (nelle zone di San Dorligo e Muggia), invece nel resto della regione Friuli Venezia Giulia è ricomparsa a metà degli anni '80.

Dopo una pausa di 50 anni gli olivi sono rinati nel 1978 a Gradno in Brda. Nel 2005 il Comune di Brda ha proposto e guidato il programma INTERREG – III – A, con il quale è stato possibile ottenere il frantocio Peralisi-Rapanelli che ancora oggi si trova a Dobrovo. Successivamente, nell'ambito del progetto UE LI JE II, è stato acquistato il frantocio didattico che si trova nella Scuola di Biotecnologie a Šempeter pri Gorici.

**Uolije** balzam za dušo in srce  
piacere per anima e cuore

### Kje dobiti dodatne informacije Punti informativi

TIC Brda Dobrovo

Vinska klet Goriška Brda Dobrovo

### Razstavnost mesto Punti espositivi

Vinoteka Brda Dobrovo

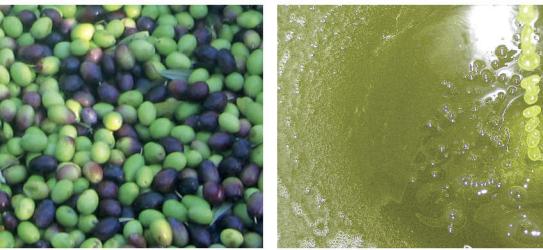
ITAS Cividale

### Partnerji pri projektu Partners al progetto

Društvo oljkarjev Brda

Občina Brda

Ersa



## Ekstra deviško oljčno olje UE LI JE

Je oljčno olje višje kategorije, pridobljeno neposredno iz oljk in zgolj z mehanskimi postopki. Oljke obiramo ročno, z mrežami ali pripomočki. Pred stiskanjem so oljke shranjene v hladnem prostoru. Oljke predelujemo pri temperaturi nižji od 27°C.

## Olio extravergine di oliva UE LI JE

È un olio extravergine d'oliva di qualità superiore, ottenuto direttamente attraverso processi meccanici. Le olive vengono raccolte manualmente, per mezzo di agevolatori e reti. Immediatamente dopo la raccolta le olive vengono portate al frantoio e molte. L'estrazione dell'olio avviene a temperatura inferiore a 27°C.

Uolije balzam za dušo in srce  
piacere per anima e cuore



ekstra deviško • extra vergine

## Opis projekta UE LI JE II

Cilj projekta UE LI JE II je pospeševanje in dvig kakovosti oljkarstva v čezmejnem območju Brd, Vipavske doline, Goriškega Krasa, pokrajin Trsta, Gorice, Pordenona (Furlanija Julijska Krajina), Trbiža, Padove (Benečija) in Ravene (Emilia – Romagna). Čezmejno partnerstvo ima svoje korenine že v predhodno uspešno izvedenem projektu UE LI JE I, sedanj projekt ga je nadgradol in geografsko razširil. Vodilni partner projekta je Občina Brda, sodelujejo še: Društvo oljkarjev Brda, Goriško oljarsko društvo, ŠC Biotehniška Šola, Labs d. o. o., Univerza v Novi Gorici, KGZS – Zavod GO, RRA Severne Primorske, ERSA, Videmška univerza ter AIPO iz Verone. Znotraj projekta so bile izvedene raziskave, različne analize, večletno proučevanje kakovosti oljčnega olja pridelanega na tem območju, preučilo se je potencial oljkarstva, razmnožene so bile avtohtone sorte oljk in urejeni kolekcijski nasadi, oblikovalo in izobrazilo se je lokalne komisije za senzorično ocenjevanje in čezmejni panel preskuševalcev olja. Nabavljena je bila nova oprema (didaktična torkla, dve polnilni liniji, stroj za razščiščenje, oprema za senzorično ocenjevanje oljčnega olja). Pripravljena je strategija trženja in zaščita blagovne znamke UE LI JE - ekstra deviškega oljčnega olja z našega območja, s katerim oživljamo avtohtono sadjarstvo na čezmejnem območju in ponovno odkrivamo staro in skupno izročilo.



## Descrizione del progetto UE LI JE II

Lo scopo del progetto UE LI JE II è quello di promuovere ed aumentare la qualità dell'olivicoltura nella zona transfrontaliera di Brda, Valle di Vipacco, Carso (Slovenia) e nelle provincie di Trieste, Udine, Gorizia, Pordenone (Friuli Venezia Giulia), Treviso, Padova (Veneto) e Ravenna (Emilia Romagna). Il partneriatato transfrontaliero ha radici nel precedente progetto (UE LI JE) che è stato portato a termine con molto successo; con UE LI JE II è stata allargata la zona interessata ed aggiunto nuovi contenuti. I partner del progetto sono: Comune di Brda (lead partner), Associazione olivicoltori di Brda, Associazione olivicola goriziana, Centro per gli studi tecnici Nova Gorica, Scuola di Biotecnologie, Labs s.r.l., Università di Nova Gorica, Camera per l'agricoltura e le foreste della Slovenia – Istituto GO, Agenzia di sviluppo regionale del nord Istriano, Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale ERSA, Università degli Studi di Udine, I.S.S. "P. d'Aquileia", Associazione Interregionale Produttori Olivicoli AIPO. Le attività svolte all'interno del progetto sono molteplici: studi sulla vocazionalità del territorio, indagine socio-economica, ricerche, analisi, studi sulla qualità dell'olio prodotto, sulle potenzialità dell'olivicoltura, moltiplicazione delle specie autoctone d'olio, creazione di campi catalogo, formazione di commissioni locali per la valutazione organolettica d'olio, formazione del panel transfrontaliero. Inoltre sono stati acquistati nuovi macchinari (un frantocio didattico, due linee d'imballaggio, un separatore del nocciolino). È stata realizzata la strategia per la commercializzazione e la protezione del marchio "UE LI JE – Olio extravergine di oliva dal territorio transfrontaliero", con cui rinascce l'olivicoltura autoctona dell'area e si riscoprono le antiche tradizioni comuni.



## OLJČNO OLJE: SIMBOL KAKOVOSTI V ČEZMEJNEM PROSTORU

## OLIO D'OLIVA: SIMBOLO DI QUALITÀ NELL'AREA TRANSFRONTALIERA

**Uolije** balzam za dušo in srce  
piacere per anima e cuore

## Tla, klima

Lapornato – pečena tla (eocenski fliž, v dialetku 'opoka'), iz katerih je sestavljen gričevnat svet Brd, so osnova za gojenje oljke. Zagotavljajo bogastvo hranilnih elementov – mineralov, in ugodno razmerje med sposobnostjo zadrževanja vode in naravnega odtekanja odvečnih voda.

Zaradi bližine morja se tod čuti sredozemski vpliv, zaradi bližine Julijskih Alp in predalpskega sveta pa je prisoten tudi celinski vpliv. Količna padavin postopoma narašča, od obalnega pasu proti severu. To je za naše ekstra deviško oljčno olje zelo pomembno, saj oljka običajno uspeva v okoljih, za katere je značilno malo padavin, običajno manj kot 800 mm letno.

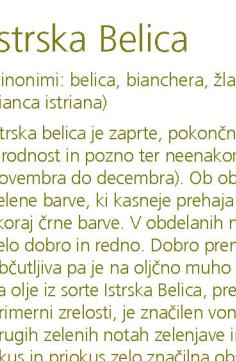
Podnebne razmere vplivajo na poznejšo rast oljke spomladi in predčasni zastoj v rasti v jeseni, ob nastopu prvega mraza. Krajši biološki cikel ima za posledico manjši pridelek in manjšo donosnost. Dnevne topotne razlike in večja količina padavin pa prispevata k tvorbi aldehidov in alkoholov, ki dajejo oljem posebno sadežno aroma.



## Il suolo, il clima

Nell'area transfrontaliera, il substrato principale per la coltivazione dell'olivo è quello di natura marnoso-arenacea, ma viene coltivato anche su substrati calcarei (Carso Triestino e Goriziano). Le particolari caratteristiche del suolo garantiscono ricchezza di elementi nutritivi, presenza di calcare, buon rapporto fra la capacità di trattenuta idrica ed il naturale deflusso delle acque in eccesso.

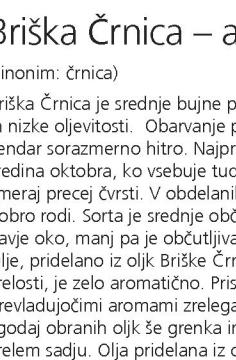
La vicinanza del mare comporta influssi mediterranei sul clima locale, mentre la posizione a ridosso delle Prealpi fa sì che il territorio risenta anche della componente climatica continentale. La piovosità aumenta man mano che dalla linea di costa ci si spinge verso nord, tale fatto è molto importante per quest'olio, in quanto l'olivo è abituato a vegetare in ambienti caratterizzati da piovosità piuttosto scarsa (generalmente inferiore agli 800 mm/anno). In tali condizioni climatiche la coltura dell'olivo presenta un germogliamento ritardato in primavera ed un arresto di vegetazione anticipato in autunno, al soprallungare dei primi freddi invernali. Il ciclo biologico più corto porta ad una minor elaborazione di olii nella pianta, che si traduce in minor resa al frantoio; viceversa l'escurzione termica giornaliera e la piovosità più elevata, concorrono alla formazione di aldeidi ed alcoli che imprimono un particolare flavour di fruttato agli olii prodotti.



## Bianchera

(sinonimi: Belica, Campeglio, Medeazza, San Rocco, Istrska Belica)

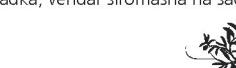
Presenta una buona produttività, anche al di fuori del suo areale di coltivazione. La sensibilità alle gelate invernali è bassa, la suscettibilità alla mosca ed all'occhio di pavone è elevata, alla roagna intermedia. Il periodo ottimale di raccolta ai fini quantitativi della produzione cade intorno alla metà del mese di ottobre, quando cascola e pigmentazione dei frutti sono ancora a modesti livelli, mentre il contenuto in olio e la consistenza della polpa sono prossimi ai valori massimi. L'olio di bianchera è di fruttato intenso di tipo verde, con sentori evidenti di erba fresca, con retrogusto amaro e piccante persistente, con sensazioni di mandorla ed erba fresca. Eccellente la caratteristica temporale di evoluzione degli aromi alla degustazione. In seconda epoca l'olio si presenta comunque ricco di flavour.



## Briška Črnica – varietà autoctona

(sinonimi: nessuno)

Presenta una produttività e resa in olio medie, la massima quantità di olio raccoglitibile si ha verso metà di ottobre. La sensibilità alle gelate invernali è media, per cui la varietà è propribile per la propria zona di origine. La suscettibilità alla mosca e media, ed alla roagna è bassa a al occhio di pavone è intermedia. La sensibilità alla roagna è elevata. Il periodo ottimale di raccolta ai fini quantitativi della produzione cade intorno alla metà del mese di ottobre, quando i contenuti in olio dei frutti, sia sul fresco che sul secco, hanno raggiunto massimi livelli. L'olio di Briška Črnica in prima epoca è di tipo fruttato medio con prevalenza di amaro e note decisive di frutta matura; in seconda epoca le note di frutta matura diventano più intense, diviene dolce e nel contempo diminuiscono amaro e piccante e l'olio può essere qualificato fruttato leggero-delicato.



## Itrska Belica

(sinonimi: belica, bianchera, žlahtra belica, cepljena belica, bianca istriana)

Itrska belica je zaprte, pokončne in metlaste rasti. Pozno stopi v rodnošč in pozno ter šteenakomerčno dozoreva (sredina novembra do decembra). Ob obiranju so plodovi še svetlo zelene barve, ki kasneje prehaja prek temno rdečkaste do skoraj črne barve. V obdelanih nasadih v polni rodnosti roditi zelo dobro in redno. Dobro prenaša nizke temperature, občutljiva pa je na oljčno muho in pavje oko.

Za olje iz sorte Itrska Belica, predelanega iz oljki obranilih v primerni zrelosti, je značilen vonj po sveže pokošeni travi in drugih zelenih notah zelenjavne in sadjevev, medtem ko je za okus in priokus zelo značilna obstoja grenačka v pikantnost.



## Briška Belica – avtohtona sorta

Drobniča je pokončne in srednje bujne rasti. Optimalno obdobje za obiranje je običajno nekje v sredini oktobra. V tem obdobju je predčasno odpadanje in barvanje plodov še zmerno, medtem ko je meso še čvrsto. V obdelanih nasadih v polni rodnosti dobro roditi. Nizke temperature prenaša srednje dobro, srednje je občutljiva na oljčno muho in pavje oko. Olje s srednje intenzivno sadežnostjo, izrazitim okusom po začimbah in zrelem sadju.

V kolikor so oljke obrane v primerni zrelosti, se lahko v olju zaznajo zelene note sadežnosti, ki običajno podaljšajo obstojnost olja in nudijo širši spekter arom.



## SANA DROBNICA



## Briška Drobniča – varietà autoctona

Drobniča je pokončne in srednje bujne rasti. Optimalno obdobje za obiranje je običajno nekje v sredini oktobra. V tem obdobju je predčasno odpadanje in barvanje plodov še zmerno, medtem ko je meso še čvrsto. V obdelanih nasadih v polni rodnosti dobro roditi. Nizke temperature prenaša srednje dobro, srednje je občutljiva na oljčno muho in pavje oko. Olje s srednje intenzivno sadežnostjo, izrazitim okusom po začimbah in zrelem sadju.

V kolikor so oljke obrane v primerni zrelosti, se lahko v olju zaznajo zelene note sadežnosti, ki običajno podaljšajo obstojnost olja in nudijo širši spekter arom.



## Briška Drobniča – varieta autoctona

La Drobniča è mediamente sensibile alle gelate invernali, per cui è proponibile per la zona di origine (Brda) e ambienti con simili caratteristiche climatiche (Colli Friulani). La suscettibilità alla mosca è medio bassa, nelle annate con andamento normale delle infestazioni, alla roagna è bassa e all'occhio di pavone intermedia. Il periodo ottimale di raccolta ai fini quantitativi della produzione cade intorno alla metà del mese di ottobre, quando il contenuto in olio dei frutti, sia sul fresco che sul secco, ha raggiunto i massimi

livelli. L'olio di Drobniča è di fruttato medio-intenso con evidenti note di erbe aromatiche, diviene poi un olio meno intenso comunque equilibrato e compare decisamente la nota di frutta matura.

## Gorgazzo

(sinonimi: frantoio, casaliva, rasara Colli Euganei)

Gorgazzo je sorta, ki je zelo bujna z razširjeno in gusto krošnjo s povečajočimi rodnnimi vejami. Značilno zanje je srednje zgodnjih začetek rodnosti. Obiranje plodov je pozno, počasno in postepno. Najprimernejši čas za obiranje je sredina novembra, ko plodovi še niso v celoti obravnavani in so že zmeraj dovolj čvrsti. V obdelanih nasadih v polni rodnosti dobro roditi. Sorta je srednje občutljiva na oljčno muho in pavje oko, manj pa je občutljiva na oljčnega raka.

Olio, pridelano iz oljki Briške Črnice, obranili v primerni zrelosti, je zelo aromatično. Prisotne so zelene note trave s prevladujočimi aromami zrelega sadja. Po okusu so olja iz zgodnjih obranil oljik še grenačka v pikantnom po zrelem sadju. Olio pridelano iz oljki v poznejem obdobju pa so sladka, vendar siromašna na sadežnost.

## Gorgazzo

(sinonimi: Frantoio, Casaliva, Rasara)

La varietà Gorgazzo ha una fioritura contemporanea a quella delle principali varietà locali. Entra in fruttificazione in epoca medio-precoce e presenta una produttività elevata e costante. La sensibilità alle gelate invernali è intermedia, così come la suscettibilità alla mosca ed all'occhio di pavone. La sensibilità alla roagna è elevata.

Il periodo ottimale di raccolta ai fini quantitativi della produzione cade nella fase finale del periodo osservato, quando la cascola è ancora bassa, la pigmentazione dei frutti modesta, la resa in olio prossima ai massimi livelli, la consistenza della polpa ancora elevata. L'olio è di fruttato intenso di tipo verde, con sentori evidenti di erba fresca e mandorla, presenta note di carciofo, al gusto inizialmente dolce gradevole, con retrogusto amaro e piccante persistente. Eccellente l'evoluzione degli aromi alla degustazione. In seconda epoca resta un ottimo olio di tipo fruttato medio, con una specifica armonia tendente nel complesso al dolce con note di mandorla.



## Informazioni utili

L'uso dell'olio extravergine d'oliva ha numerosi effetti benefici sull'organismo umano, in quanto contiene molti antiossidanti e vitamina E, facilita l'assorbimento delle vitamine, non contiene colesterolo ed è facilmente digeribile. L'olio d'oliva ha una consistenza simile al latte materno, il che significa che è eccezionalmente nutritivo e particolarmente addatto per i bambini piccoli e diabetici. Va conservato ad una temperatura compresa tra 12 e 18 °C, in luogo fresco e al buio.

Per quanto riguarda l'abbinamento con i cibi, la cosa migliore è di usare l'olio extravergine di oliva a crudo (in aggiunta ai piatti già cotti o cotti in forno).

Può essere anche usato per cucinare e friggere (è resistente alle temperature alte perché si disintegra lentamente e crea meno radicali liberi rispetto ad altri oli vegetali).

Può essere usato in sostituzione al burro, per esempio nei dolci, che pertanto risulteranno più leggeri ed appetitosi; la vitamina E ne assicurerà la freschezza.

L'olio extravergine d'oliva viene usato anche per prodotti cosmetici, per la cura dei capelli e della pelle. Lo troviamo inoltre nei saponi ed in varie creme. Infine, dalle foglie d'olivo si ricava il tè che aiuta a combattere la pressione alta.

## Koristne informacije

Uporaba oljčnega olja ima številne pozitivne učinke na človeški organizem, saj vsebuje veliko antioxidačnega v vitaminu E, omogoča boljšo absorbenco vitaminov, ne vsebuje holesterola in je lahko prebačljivo. Oljčno olje ima podobno sestavo kot človeško materino mleko, kar pomeni, da je izredno hranljivo ter primereno za hrano tako dojenčkov kot tudi diabetikov.

Oljčno olje hraniemo na temperaturi od 12-18°C v temnem prostoru. Najbolje je, da ekstra deviško oljčno olje uporabimo surovo (kot dodatek že kuhanim ali pečenim jedem, lahko ga prelijemo na sladice), uporabno je za kuhanje in cvrtje (je zelo odporno proti visokim temperaturam, ker se počasi razgrajuje in ustvarja manj prostih radikalov kot druga rastlinska olja). Lahko ga uporabimo pri peki sladčik, namesto masla, pecivo je lahko težje, sladje, vitamin E bo poskrbel za svežino.

Oljčno olje se uporablja tudi v kozmetiki, za nego las, kožo in mišic. Najdemo ga v milih, različnih kremah, iz oljčnih listov se pripravlja čaj, ki pomaga pri povišanem krvnem pritisku.



## Informazioni utili

L'uso dell'olio extravergine d'oliva ha numerosi effetti benefici sull'organismo umano, in quanto contiene molti antiossidanti e vitamina E, facilita l'assorbimento delle vitamine, non contiene colesterolo ed è facilmente digeribile. L'olio d'oliva ha una consistenza simile al latte materno, il che significa che è eccezionalmente nutritivo e particolarmente addatto per i bambini piccoli e diabetici.

Va conservato ad una temperatura compresa tra 12 e 18 °C, in luogo fresco e al buio.

Per quanto riguarda l'abbinamento con i cibi, la cosa migliore è di usare l'olio extravergine di oliva a crudo (in aggiunta ai piatti già cotti o cotti in forno).

Può essere anche usato per cucinare e friggere (è resistente alle temperature alte perché si disintegra lentamente e crea meno radicali liberi rispetto ad altri oli vegetali).

Può essere usato in sostituzione al burro, per esempio nei dolci,

che pertanto risulteranno più leggeri ed appetitosi; la vitamina E ne assicurerà la freschezza.

L'olio extravergine d'oliva viene usato anche per prodotti cosmetici, per la cura dei capelli e della pelle. Lo troviamo inoltre nei saponi ed in varie creme. Infine, dalle foglie d'olivo si ricava il tè che aiuta a combattere la pressione alta.