



## L'Olio di Reitia

Olio in tavola, un percorso di passione,  
fatto di cure e dedizione.

Reitia ci mostra che far olio è arte,  
ogni goccia è un capolavoro a parte.  
un dono che nasce da mani laboriose,  
e da volontà generose.





## **L'olivo realtà e mito dell'Olio Veneto del Grappa DOP**

La zona di Cappella Maggiore, situata tra le province di Treviso e Vittorio Veneto, ha una lunga tradizione olivicola che risale all'epoca romana. Gli olivi erano una presenza comune in queste terre, e la coltivazione dell'olivo era una parte importante dell'economia grazie alle particolari situazioni orografiche e microclimatiche delle colline venete.

Con la caduta dell'Impero Romano e l'arrivo dei Longobardi in Italia, si verificò un periodo di transizione, e solo dopo il VI secolo, con lo sviluppo del monachesimo, si ritornò con dedizione alla coltivazione dell'olivo.

I monasteri non solo erano centri di spiritualità, ma anche di cultura e di progresso agricolo, coltivavano gli olivi per ottenere l'olio usato nelle lampade per illuminare gli spazi sacri e durante le cerimonie religiose, poi era un componente essenziale della dieta monastica.

Sovente, questi monasteri erano detentori di vasti appezzamenti di terra e hanno svolto un ruolo fondamentale nel promuovere e preservare l'olivicoltura, estendendo questa pratica anche al Veneto.

La loro gestione ha contribuito a radicare l'olivicoltura e, nel contempo, a creare il paesaggio olivicolo che ora possiamo ammirare.

Frequentemente disposti su terrazzamenti di terra o pietra locale, questi oliveti non solo abbelliscono il paesaggio veneto ma dimostrano anche come le tecniche agricole si siano adattate alle caratteristiche del territorio.

Questi oliveti si fondono armoniosamente con l'architettura del paesaggio, inserendosi tra costruzioni agricole, prati, pascoli, e le coltivazioni di viti e ciliegi; in alcuni ambienti rappresentano ancora oggi la "piantata veneta", un sistema agrario tradizionale che combina diverse colture: l'olivo, la vite con il testale d'olivo come sostegno, e il prato stabile.

L'umanista del Rinascimento, Guerrino da Verona, 1374 – 1460, descrisse il territorio collinare veronese così: *"adornato di oliveti e vigneti, cosicché si potrebbe credere che la natura stessa lo abbia voluto rivestire e ornare con la sua opera e con raffinata cura....crescono gli oliveti, gli arbusti e le vigne, né manca il vivace verdeggiare dei prati, che producono e nutrono fiori, trifoglio, serpillo e altre tenere e germoglianti erbe."*



Gli oliveti e i vigneti non sono solo coltivazioni, ma diventano parte di un quadro più grande, un *"vivace verdeggiare dei prati"* e la varietà di flora, che Guarino da Verona ha saputo così bene esaltare con le sue parole.

Da secoli, quindi, l'olivo è un elemento fortemente caratterizzante per le colline venete, anche grazie all'opera di selezione svolta nei secoli dagli olivicoltori e all'adattabilità di questa pianta a condizioni ambientali anche estreme, contrassegnate da carenze idriche estive, limitati spessori dei terreni e geli invernale.

Il sistema colturale olivetato, adattato e diversificato, si manifesta nelle diverse aree con una presenza irregolare di olivi.

Gli olivicoltori hanno attuato nelle colline venete delle vere e proprie modifiche ambientali, caratterizzate da terrazzamenti.

Questi erano sostenuti da muretti a secco, tali da rendere coltivabili territori altrimenti non utilizzabili, e hanno portato l'olivo quasi oltre i suoi limiti agronomici.

Nelle colline con forte pendenza per l'insediamento della coltura è stato utilizzato il terrazzamento seguendo le



curve di livello, e si è fatto ricorso a lunette la cui funzione è quella di reggere il terreno attorno al ceppo dell'olivo per assicurargli nutrizione e riserva idrica.

Attualmente gli oliveti presenti mostrano caratteri che riflettono elementi di continuità con il proprio passato e sono consociati con alberi da frutto, ciliegio in particolare, con prati e boschi e, soprattutto, con la vite, così da formare paesaggi compositi e dove l'olivo è, sovente, cerniera tra la matrice boscata e quella agricola.

Le innovazioni attuate agli oliveti sono limitate ad interventi conservativi di mantenimento in vita delle piante, ad aumentare la produttività, a recuperare linee di terrazzamenti rovinati dal tempo e dalle intemperie, a mantenere la viabilità interpoderale.

Più che innovazioni è possibile così asserire che ci sono stati dei miglioramenti e che sono stati diretti al contenimento del volume e dell'altezza della chioma degli olivi, per favorire la difesa fitosanitaria, la potatura e la raccolta.

I terreni investiti a olivo sono di natura calcarea, normalmente con pH sub alcalino, 7,5 – 7,8, mediamente ricchi di sostanza organica, sebbene siano sovente superficiali e sassosi.



Gli olivi sono disposti su terreni scoscesi o su terrazzamenti e la coltivazione è difficile e, di solito, non c'è disponibilità di acqua per l'irrigazione.

La superficie ad oliveto copre circa 5.000 ettari su cui dimorano circa 1.050.000 piante, di diverse con una produzione media di circa 150.000 q.li di olive da cui sono ottenuti 21.000 q.li di olio.

Le olive sono raccolte da fine ottobre a metà dicembre, a mano e con l'ausilio di agevolatori

meccanici, e sono spremute entro un giorno dalla raccolta.

L'olivicoltura veneta è particolarmente concentrata nella provincia di Verona, estendendosi dal Lago di Garda fino alle colline veronesi.

Si presenta più rada e si prolunga attraverso la Lessinia Vicentina e lungo la Pedemontana del Grappa, per poi raggiungere il Friuli Venezia Giulia. Infine, trova un ambiente ideale nei Colli Berici e Euganei.

Le varietà di olivo autoctone del Veneto, custodite con cura dagli olivicoltori, rappresentano un patrimonio genetico inestimabile e contribuiscono alla biodiversità che caratterizza e sostiene il paesaggio e l'ecosistema locale.

Tra le colline dei Lessini e la riviera del Garda troviamo varietà come Favarol, Grignano e Nostrana.



Al Sud del Monte Baldo abbiamo cultivar come Frantoio, Leccino e Moraiolo, mentre nella zona occidentale del Garda domina la Casaliva, affiancata da varietà storiche quali Trepp, Raza, Fort, Less, Rossanel e Favarol.

Nei Colli Berici e Euganei si distingue la Rasara, seguita da Rasara, Marzemina, Rondella e Matosso.

Nella Pedemontana del Grappa prevalgono le cultivar toscane a cui s'aggiunge la locale Tonda di Villa.

Nel corso dei secoli, l'olivicoltura veneta ha prosperato grazie a una simbiosi armoniosa tra natura e cultura, dimostrando la sua resilienza e adattabilità.

Attualmente, la superficie ad oliveto in Veneto copre circa 5.000 ettari, ospitando oltre 1.050.000 piante.

La produzione media annuale si attesta intorno a 150.000 quintali di olive, da cui si ricavano circa 21.000 quintali di olio extra vergine di oliva di alta qualità.

Nonostante le difficoltà legate alla coltivazione su terreni scoscesi e alla mancanza di irrigazione, l'olivicoltura veneta continua a prosperare grazie all'impegno e alla dedizione degli olivicoltori locali. Le sfide attuali includono il cambiamento climatico, la gestione sostenibile delle risorse e la necessità di innovazione tecnologica per migliorare l'efficienza produttiva. In risposta, si stanno sviluppando pratiche agricole sempre più sostenibili e progetti di valorizzazione del prodotto attraverso certificazioni di qualità e promozione turistica.

L'olivicoltura veneta rappresenta un intreccio profondo tra storia, cultura, tradizione e innovazione.

Attraverso secoli di adattamento e dedizione, l'olivo è diventato un simbolo identitario del Veneto, contribuendo non solo all'economia locale ma anche alla conservazione di un paesaggio unico e di un patrimonio genetico inestimabile.

Guardando al futuro, la sfida sarà quella di continuare a valorizzare e preservare questa ricchezza, integrando pratiche sostenibili e innovazioni tecnologiche, per garantire che l'olio veneto continui a essere apprezzato e riconosciuto nel mondo.



**Entriamo nelle leggende dell'Olio Extra Vergine d'Oliva Veneto DOP**, un mondo affascinante, ricco di misteri.

La presenza dell'olivo nel Veneto è avvolta nel mistero: non è ancora chiaro come sia giunto in questa terra, ma si sa che vi si insediò molto prima dell'arrivo dei Romani.

Alcuni studiosi ipotizzano che l'olivo sia stato introdotto attraverso i commerci con il mondo greco.

Altri sostengono che furono gli Enetici, un popolo leggendario originario della Paflagonia e guidato dall'eroe troiano Antenore, a portarlo nella pianura padana.

La storia degli Enetici, avvolta nella leggenda, aggiunge un ulteriore strato di fascino alla cultura veneta.

Gli Enetici erano un popolo di abili cavalieri e commercianti, noti per il commercio di ambra, metalli e, forse, anche olio d'oliva.





Sebbene la loro lingua sia poco conosciuta, ha lasciato tracce nel lessico veneto e in alcune iscrizioni ritrovate nella regione.

La loro religione, politeista, mostrava somiglianze con quelle greca e anatolica, suggerendo intensi scambi culturali e commerciali con queste aree.

Se furono loro a introdurre l'olivo nel Veneto, ciò rappresentò non solo un cambiamento agricolo, ma anche un arricchimento culturale e spirituale per la regione.

L'olivo si integrò perfettamente nella società enetica, che apprezzava il commercio e la connessione con il divino.

La dea madre "Reitia", divinità veneta della natura, incarnava lo spirito dell'olivo.

Reithia era venerata per la sua connessione con la fertilità e la natura, riflettendo il profondo legame tra l'uomo e la terra. Il suo nome potrebbe derivare dalla radice indoeuropea "wreyd", che significa "incidere, inscrivere", collegandola simbolicamente alla scrittura e alla saggezza.

Nel cuore del Veneto, la "Cooperativa Reitia" continua a custodire le antiche tradizioni olivicole, trasformando il lavoro condiviso in "oro liquido".

Ogni alba, quando il sole bacia i colli, si percepisce l'eco dei passi degli antichi, il sussurro di Eneti e Reti tra gli olivi.

L'olivo, con la sua millenaria vita, è il custode di questi segreti, vegliando sui templi della natura, dove ogni pietra racconta una storia e ogni sentiero conduce a memorie secolari.





In questo contesto, l'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP è molto più di un semplice prodotto: è un elisir che racchiude l'essenza di una terra generosa, rivelando in ogni goccia la sua storia e la sua magia.

Parte integrante della "Dieta Mediterranea", riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale intangibile dell'umanità, questo olio rappresenta l'eccellenza e la tradizione olivicola veneta.

Con il suo sapore inconfondibile e la sua storia millenaria, incarna l'anima della terra veneta, unendo passato e presente, natura e cultura.

Ogni goccia di questo prezioso olio è un omaggio alle profonde radici della regione e alla sua inesauribile vitalità.

L'olivo, simbolo di resilienza e adattabilità, rappresenta lo spirito della gente veneta, che ha saputo mantenere viva una tradizione millenaria nonostante le sfide del tempo.

La storia degli Enetici e la loro possibile connessione con l'introduzione dell'olivo nel Veneto aggiungono un ulteriore strato di significato alla ricca trama di storia e mito che avvolge il Veneto e il suo prezioso Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP.

Alla dea Reithia dedichiamo un saporito risotto e ne dedichiamo la ricetta:





### Risotto "Reithia"

Dosi per 4 persone

350 g di riso Nano Vialone IGP

1 cipolla bianca

1 spicchio d'aglio

1 litro di brodo vegetale (preferibilmente fatto in casa)

100 ml di vino bianco secco

50 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato

1 mazzetto di erbe aromatiche fresche (rosmarino, salvia, timo, prezzemolo)

4 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP

Sale e pepe q.b.

Scorza di limone grattugiata (opzionale)

**Preparazione**



Lavate e asciugate accuratamente le erbe aromatiche. Tritatele finemente e mettetele da parte. In una casseruola capiente, scaldate 2 cucchiai di Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP a fuoco medio. Aggiungete la cipolla tritata finemente e lo spicchio d'aglio intero. Lasciate cuocere lentamente fino a quando la cipolla diventa trasparente e l'aglio dorato, quindi rimuovete l'aglio.

Aggiungete il riso Nano Vialone IGP alla casseruola e tostatelo per 2-3 minuti, mescolando continuamente, finché i chicchi diventano leggermente traslucidi.

Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare l'alcol. Iniziate ad aggiungere il brodo vegetale caldo, un mestolo alla volta, mescolando frequentemente.

Continuate ad aggiungere brodo man mano che viene assorbito dal riso, fino a quando il riso è al dente (circa 18-20 minuti).

Quando il riso è quasi pronto, aggiungete le erbe aromatiche tritate e mescolate bene. Spegnete il fuoco, aggiungete il Parmigiano grattugiato e 2 cucchiai di Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP. Mantecate il risotto fino a ottenere una consistenza cremosa.

Regolate di sale e pepe secondo il gusto, se desiderate, aggiungete una grattugiata di scorza di limone per un tocco di freschezza.

Servite il risotto caldo, completando ogni porzione con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Veneto DOP e un pizzico di erbe fresche.

### ***Il Risotto "Reitia" è servito***

Erbe dall'abbraccio profumato  
frigolano nel soffritto dorato,  
bolle il brodo molto affiatato.

Si unisce al riso perlato,  
il ramaiolo sospira accalorato.

Vino bianco e Grana Padano grattugiato  
Olio Veneto, tutti stringe nel piatto amato.



