

Concorso provinciale “L’olio delle colline”, aperte le iscrizioni alla XVII edizione



Giunto alla diciassettesima edizione, il Concorso provinciale “L’Olio delle Colline – Paesaggi dell’extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”, si terrà, come sempre, a febbraio.

Il Concorso è rivolto a olivicoltori che abbiano prodotto almeno cinquanta chilogrammi di olio nell’annata 2021/2022.

Le domande di partecipazione dovranno pervenire presso la sede del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina – via Carrara, 12 /A, presso Centro Servizi Consorzio per lo sviluppo industriale Roma-Latina) entro il 15 gennaio 2022. I campioni di olio ammessi saranno sottoposti a un esame organolettico, che sarà effettuato nella Sala Panel della Camera di Commercio e nella Sala Panel del Capol da una giuria coordinata dal Capo Panel Giulio Scatolini e composta di assaggiatori iscritti all’Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini. Verranno premiati i primi tre oli extravergini classificati nelle tre categorie: Fruttato leggero, Fruttato medio e Fruttato intenso. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la “Gran Menzione”. Sono previsti premi all’Olio Dop Colline Pontine, al Miglior Olio Biologico e alla Migliore confezione ed etichetta. Il Concorso assegna poi i

premi "Olivicoltore veterano", "Giovane olivicoltore" e "Verde in rosa", un nuovo riconoscimento che verrà dato alle "donne dell'olio pontino". Dedica infine una sezione ai "Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola" in cui viene attribuito il Premio "Custode delle Colline" a quelle aziende olivicole che operano rispettando i requisiti agro-ambientali. Con tale premio gli organizzatori puntano a cogliere il legame profondo tra produzione, cultura e paesaggio dell'ulivo, indirizzando l'attenzione e lo sguardo sulle esperienze e le differenze legate al territorio e ai differenti metodi di coltivazione. Paesaggi le cui immagini rappresentano l'olivicoltura e la produzione dell'olio, viste in tutti i loro aspetti, con particolare attenzione al paesaggio contemporaneo nei diversi territori collinari della provincia caratterizzati dalla presenza dell'ulivo. Scopo del Concorso è promuovere e valorizzare l'olio extra vergine di oliva e diffondere la cultura dell'assaggio professionale.

"Questo concorso è itinerante – afferma Luigi Centauri, presidente del Capol e coordinatore dello stesso Concorso – e come tale si è svolto in passato nei luoghi più suggestivi della provincia, come l'Abbazia di Valvisciolo, il Castello di Itri, il Castello Caetani di Sermoneta, l'Abbazia di Fossanova, il Palazzo Baronale di Fondi, il Castello di San Martino, Castello Baronale di Maenza, Pantanello di Ninfa, Palazzo M di Latina. È un momento importante in cui si può conoscere e comunicare le qualità, organolettiche e salutistiche, dell'olio pontino. Circa tali qualità, quest'anno raggiungeranno un livello molto alto perché la forte siccità, pur prolungando il periodo della cascola delle olive, ha ridotto notevolmente l'attacco della mosca olearia. Parliamo di dati non definitivi che potranno essere oggetto di variazioni in base ad una serie di fattori quali le rese delle prossime settimane, la eventualità di non raccolta, ovvero la fattispecie che i piccoli produttori rinuncino alla raccolta in considerazione dei costi da sostenere in rapporto alle piccole produzioni. La produzione di quest'anno dovrebbe

raggiungere i 160 mila quintali, con un aumento rispetto all'anno scorso, che tra l'altro è stata tra le più basse degli ultimi venti anni, stimabile tra il 20 e il 30%. Produzione – conclude Centauri – che è distribuita sul territorio a macchia di leopardo, con alcune zone con una buona caricativa e altre con uno scarso raccolto”.

Per meglio selezionare gli oli in gara, verranno organizzate preselezioni presso le aree interessate dal concorso (Lepini, Ausoni, Aurunci).

È possibile consultare il bando nella sede del Capol, negli uffici della Provincia di Latina e nei frantoi dell'Agro Pontino.

Per informazioni, si può contattare il 3291099593 o scrivere un'email a capol.latina@gmail.com.