

# I VINCITORI DEL PRIMO CONCORSO "L'OLIO DELLE COLLINE A NORMA"

## *Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina*

Si è svolto domenica scorsa, presso il Centro sociale degli anziani, il primo concorso "L'Olio delle Colline a Norma", organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) in collaborazione con l'Ufficio zonale dell'Uci e il patrocinio del Comune di Norma. Questi i vincitori: al primo posto si è piazzata Cecilia Iacomini, al secondo Claudio Ingrao e al terzo Franco Santucci. Cinque le "Gran Menzioni" assegnate: ad Andrea Carosi, Guglielmo Scarsella, Dario Cappelletti, Ilaria Iacomini e a "Verde Diamante" di Antonio Tombolillo. Oltre a quelli locali, al Concorso potevano partecipare anche i produttori dei paesi limitrofi. Inoltre, era rivolto agli olivicoltori non residenti a Norma che producono oli extravergini con olive coltivate nel territorio locale.

Gli otto oli premiati parteciperanno direttamente al XVII Concorso provinciale "L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'Extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci", in programma il 12 marzo prossimo a Formia, presso il Centro di preparazione olimpica del Coni.



A designare i vincitori è stato un Panel guidato da Luigi Centauri, presidente del Capol, e composto di tredici assaggiatori del Capol: Patrizia Antonetti, Giovanni Della Penna, Igina De Santis, Giuseppe Emanuele, Marina Ficaccio, Antonio Genovesi, Oscar Mastramanno, Marisa Pietrosanti, Gianni Ricci, Antonella Simonetti, Isabella Spatolisano, Alessandro Trotta e Vittorio Zaottini. Allo scopo di incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni dei territori caratterizzati da un'alta biodiversità, gli organizzatori del Concorso hanno inoltre rilasciato il "Premio Paesaggi" a tre produttori che negli ultimi quattro anni hanno recuperato i propri oliveti. Eccoli: Alviti Rita (Località Malerba), Roberto Coluzzi (località Stillo Medio) e Daniele Iacomini (Località Felletro). Produttori che erano stati selezionati da Filippo Signore.

*"Quello degli oliveti abbandonati – ha affermato Centauri – è un problema che riguarda tutti i territori olivicoli italiani. Un problema che, oltre al danno economico, provoca la perdita di identità degli stessi territori, ne compromette la stabilità ed erode la biodiversità locale. Ecco perchè è importante il loro recupero e chi li recupera va premiato. Noi lo abbiamo fatto e siamo stati i primi ad averlo fatto".*

Questi gli obiettivi del Concorso: valorizzare i migliori extravergini di oliva prodotti a Norma; stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della loro qualità;

incentivare il recupero degli oliveti abbandonati e le piccole produzioni nel campo della biodiversità; contribuire alla diffusione e l'accrescimento della professionalità degli assaggiatori di olio; infine, riconoscere l'importanza dell'olivicoltura nella tutela e conservazione di un ambiente rurale che è storia della comunità locale.

*“Questo concorso, che si è tenuto a Norma per la prima volta – ha affermato il sindaco Andrea Dell’Omo – darà vita a un percorso da fare insieme allo stesso Capol. Nell’ottica di una sincera e sentita valorizzazione dell’olio extravergine e dell’oliva da mensa, l’amministrazione comunale intende inoltre porre in essere azioni e interventi volti a migliorare una delle produzioni più importanti del territorio. Questo è stato il primo step a cui ne seguiranno tanti altri”.*

Quaranta i produttori in gara. A tutti i concorrenti ammessi alla selezione è stato rilasciato un attestato di partecipazione. Alla premiazione era presente Luigi Riva, referente dell’Uci di Norma, che si è occupato della raccolta dei campioni di olio e dell’organizzazione della stessa premiazione.