

Oliva itrana da tavola, il Panel per l'assaggio

Presso il Capol (Centro assaggiatori produzione olivicole di Latina) nascerà il Panel per l'assaggio delle olive itrane da mensa. Lo ha comunicato Luigi Centauri, presidente dello stesso Capol, al termine del convegno su "Olive da Tavola: Aperitivo con l'Itrana," tenutosi domenica scorsa presso il Museo della Terra Pontina di Latina. all'interno dell'omonimo evento, in cui sono state celebrate la Gaeta Dop e l'Itrana bianca. Organizzato dallo stesso Centro assaggiatori con il patrocinio del Comune di Latina, del Consorzio di Tutela Gaeta Dop e dell'Acap (Associazione capi panel riconosciuti), l'evento ha fatto registrare la partecipazione di oltre trecento persone tra appassionati, esperti del settore e amanti della buona tavola. In particolare, il convegno ha offerto una panoramica approfondita sulle qualità organolettiche delle olive da tavola e ha promosso la cultura della qualità nella produzione olivicola.

Gli interventi

Gli interventi dei relatori hanno dato vita a una discussione illuminante: Franco Addonizio, assessore all'Ambiente del Comune di Latina ha portato i saluti del sindaco e il sostegno da parte dello stesso comune di Latina; Emanuela Francesconi, direttrice del Museo della Terra Pontina, ha sottolineato l'importanza della valorizzazione del patrimonio territoriale e culturale; Maurizio Simeone, presidente del Consorzio di Tutela Gaeta Dop, ha fornito informazioni sulla protezione delle olive Gaeta Dop e la loro autenticità; Giulio Scatolini dell'Università Saponi di Perugia ha offerto una prospettiva scientifica sulle caratteristiche organolettiche delle olive; infine Alberto Bono, esperto agronomo, ha illustrato le proprietà organolettiche, gli abbinamenti e i metodi di

lavorazione. Il convegno si è concluso con le riflessioni di Luigi Centauri, che ha enfatizzato il ruolo cruciale della promozione e della valorizzazione delle stesse olive nel Lazio, sottolineando l'importanza di perseguire standard di qualità elevati nel settore. Ha inoltre annunciato che si tratta solo del primo di una serie di eventi itineranti sullo stesso tema.

La mostra fotografica, che è stata allestita domenica 10 settembre, ha catturato l'attenzione dei visitatori, portandoli in un viaggio visivo attraverso i Monti Lepini, Monti Ausoni e Monti Aurunci. Le fotografie hanno esposto la bellezza della regione e la connessione unica tra l'agricoltura e l'ambiente. La mostra è stata aperta al pubblico durante la settimana scorsa, permettendo a tutti di apprezzare questa rappresentazione affascinante dei territori.

L'esperienza

Dopo il convegno, è stato il momento di un'esperienza gustativa straordinaria. L'aperitivo con le olive itrane, accompagnato dai vini dell'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere, è stato molto apprezzato. Questo momento di convivialità è stato il modo perfetto per concludere la giornata in un'atmosfera festosa.

Insomma, l'evento è stato un successo che ha coinvolto i sensi, dall'ascolto delle informazioni preziose dei relatori all'ammirazione delle fotografie che raccontano la storia di questa terra e, infine, alla delizia dei sapori durante l'aperitivo. Ha dimostrato il potenziale delle olive Itrana bianca e Gaeta DOP, promuovendo la cultura della qualità e sottolineando l'importanza della conservazione delle tradizioni agricole e paesaggistiche. Il Panel che verrà costituito, sarà composto da un gruppo di assaggiatori professionisti che giudicherà la qualità e le caratteristiche delle olive itrane.