

PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE OLIVE DA MENSA “ITRANA BIANCA” E “GAETA DOP”

L'evento si svolgerà, da domenica prossima a domenica 17 settembre, a Latina, presso il Museo della Terra pontina

Otto giorni dedicati all'oliva itrana, tipica dell'Agro Pontino. Ecco il titolo dell'evento: “Olive da tavola: aperitivo con l'itrana. Le qualità organolettiche delle olive da tavola Itrana bianca e Gaeta Dop”. Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicolo di Latina) con il patrocinio

con il patrocinio dell'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio), Comune di Latina, Consorzio di Tutela Gaeta Dop e dell'Acap (Associazione Capi Panel riconosciuti). si svolgerà, da domenica prossima e domenica 17 settembre, a Latina, presso il Museo della Terra pontina.

“Il suo obiettivo – spiega Luigi Centauri, presidente del Capol e Capo Panel – è promuovere e valorizzare un prodotto tipico del patrimonio enogastronomico del Lazio, come variante di eccellenza da proporre per gli aperitivi in sostituzione delle generiche olive verdi di dubbia qualità dal punto di vista salutistico che attualmente vengono somministrate. In particolare, il progetto nasce dalla consapevolezza le olive da mensa “Itrana bianca” hanno un potenziale economico importante e ancora latente che, tuttavia, va sviluppato soprattutto a livello promozionale”.

A aprire l'evento, domenica 10, alle ore 10.30, sarà l'inaugurazione della mostra fotografica "Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei Monti Lepini, Monti Ausoni e Monti Aurunci", che si potrà visitare martedì (10.00-13.30), mercoledì (15.30-18.30), giovedì (15.30-18.30), venerdì (10.00-13.30), sabato (10.00-10.30) e domenica (16.30-19.30). Inoltre, mercoledì, giovedì, venerdì e sabato, sempre durante gli orari di apertura della stessa mostra, si terrà la degustazione di oli extravergini d'oliva pontini. La giornata clou dell'evento sarà domenica 17 con un seminario (16.30-17.30) in cui interverranno Giulio Scatolini dell'Università Saponi di Perugia, Alberto Bono, agronomo, Maurizio Simeone, presidente del Consorzio di Tutela Gaeta Dop, Emanuela Francesco, direttrice del Museo della Terra pontina, e lo stesso Luigi Centauri. Seguirà, dalle 18.00 alle 19.30, "L'Aperitivo con l'Itrana e con alcuni vini del territorio".

In provincia di Latina, la coltivazione delle olive della varietà itrana si estende su una superficie complessiva di 9.500 ettari, pari al 76% della superficie olivicola del territorio (da Castelforte a Rocca Massima), interessando la zona collinare dei Monti Ausoni, Monti Lepini e Monti Aurunci. La produzione media annuale delle olive da tavola Itrana bianca e di quelle Gaeta Dop è pari a cinquemila tonnellate, di cui l'80% viene venduta subito dopo la raccolta, mentre il 20% viene lavorato direttamente al naturale. Produzione che è concentrata nei comuni di Sonnino, Itri, Cori e Rocca Massima.

"Negli ultimi anni – precisa Centauri – si è rilevato un costante aumento delle aziende agricole che, oltre a produrre, trasformano, confezionano e vendono le olive, con un forte aumento di richieste di assistenza tecnica per l'applicazione di controlli di qualità sui processi di produzione. Sul territorio inoltre sono presenti imprese di trasformazione e diversi intermediari di mercato. Per tutte queste motivazioni, tale progetto riveste un ruolo importante

per il territorio in termini di valorizzazione e promozione della coltivazione olivicola e cercherà di diffondere tra le aziende, i produttori e gli appassionati la cultura della qualità".