

# **DICIANNOVESIMA EDIZIONE DEL CONCORSO PROVINCIALE “L’OLIO DELLE COLLINE”**

***Castello di Minturno, sabato 24 e  
domenica 25 febbraio***

Giunto alla diciannovesima edizione, il Concorso provinciale “L’Olio delle Colline – Paesaggi dell’extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci” si terrà, il 24 e 25 febbraio, nel Castello di Minturno. Organizzato dal CapoCommerciol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo del Comune di Minturno, è patrocinato dalla Regione Lazio, Arsial, Provincia di Latina, Camera di Frosinone Latina, Città dell’Olio, Comunità Montana di Priverno. Comunità Montana e quella di Spigno Saturnia, Parco naturale regionale Monti Aurunci e Monti Ausoni, Compagnia dei Lepini, Consorzio Industriale del Lazio, ACAP (Associazione Capi Panel Riconosciuti), Consorzio di Tutela delle DOP Gaeta, Biodistretto delle Colline dell’Amaseno, Ecomuseo dell’Agro Pontino e Lilt (Lega Italiana della Lotta contro i Tumori) – Sezione di Latina. Sono 254 i concorrenti in gara, di cui 61 aziende con etichetta e 193 piccoli produttori che non imbottigliano. Gli oli, come sempre, sono sottoposti a un esame organolettico effettuato, presso la 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. Vengono 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 viene assegnata la "Gran Menzione". Sono inoltre attribuiti riconoscimenti all'Olio Dop Colline Pontine, al Miglior Olio Biologico, alla Migliore Confezione ed Etichetta, e vengono assegnati il Premio "Olivicoltore veterano", il Premio "Giovane olivicoltore" e il Premio "Verde in rosa" alle donne dell'olio pontino. Dedicando infine una sezione ai "Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola", il Concorso attribuisce 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. "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 e il Centro di partecipazione olimpica di Formia e la Centrale olivicola di Sonnino. È un momento importante in cui si può conoscere e comunicare le qualità, organolettiche e salutistiche, dell'olio pontino. Circa tali qualità, anche quest'anno, nonostante le difficoltà della raccolta, hanno raggiunto un livello molto alto". Per meglio selezionare gli oli in gara, sono state organizzate nei mesi scorsi preselezioni presso le aree interessate dallo stesso Concorso (Lepini, Ausoni, Aurunci)".

Si allega il programma

## IL PROGRAMMA

Sabato 24 febbraio

### MATTINA

Ore 10:00: "A passeggio nel Borgo Antico": Visita guidata nel caratteristico borgo medievale aurunco a cura dell'Associazione Lestrigonia

-Scuola di extra vergine: laboratori per bambini

Ore 12:30: "OLEARIO, alla scoperta degli oli EVO di qualità e prodotti del territorio di Minturno" a cura degli Assaggiatori CAPOL Pranzo a tema durante il quale saranno fornite indicazioni sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio extravergine di Minturno e sugli abbinamenti in cucina a cura di Maria Brocco, Giuseppe Nocca, Lucia Testa e gli assaggiatori Capol.

### POMERIGGIO

Convegno e premiazione dei vincitori del Concorso

15:45 Inaugurazione mostra "Paesaggi dell'Extra vergine e buona pratica agricola dei Monti Aurunci, Ausoni e Lepini" – anni 2004 – 2024, a cura dall'Associazione CAPOL

-Apertura dei Banchi dei produttori: Oli extravergini d'oliva e Olive Itrana bianca e Gaeta DOP delle Colline dei Monti

Aurunci, Ausoni, Lepini e prodotti tipici dell'artigianato minturnese

Registrazione dei partecipanti

16:00 – Inizio convegno

Luigi Centauri, presidente Capol e Coordinatore del Concorso

16:10 – SALUTI ISTITUZIONALI

Elisa Venturo, Vicesindaco di Minturno

Gerardo Stefanelli, Presidente Provincia di Latina

Alfredo D'Antimo, Vicepresidente Associazione Nazionale "Città dell'Olio"

Giovanni Acampora, Presidente Camera di Commercio Frosinone-Latina

Autorità regionali e provinciali

Relatori:

16:40 – I PAESAGGI DELL'EXTRAVERGINE

– Le aziende olivicole dei Lepini, Ausoni e Aurunci

Saccoccio Antonio (Coordinatore tecnico-scientifico Ecomuseo dell'Agro Pontino)

Marisa Pietrosanti (CAPOL)

– Consegna riconoscimenti ai produttori selezionati per la sezione Paesaggi e buona pratica agricola

17:00 – “Nuove acquisizioni storiche sull’Oliva di Gaeta”

Giuseppe Nocca – Storico dell’Alimentazione

17:15 – “Polifenoli, un aiuto naturale per la medicina”

Eugenio Lendaro – Dipartimento di Scienze e Biotecnologie Medico-Chirurgiche del Polo pontino dell’Università Sapienza di Roma

Luciana Mosca – Dipartimento di Scienze Biochimiche “Alessandro Rossi Fanelli”

dell’Università Sapienza di Roma

17,40 – “Innovazione di prodotto nell’estrazione meccanica degli oli vergini di oliva tra qualità e sostenibilità”

Maurizio Servili – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali – Università degli Studi di Perugia

18,10 – “L’identità sensoriale. Oli extra vergine di oliva Itrana”

Giulio Scatolini – Capo panel “L’Olio delle Colline”

Intervento musicale a cura del maestro Paolo Catenaccio.

Lettura: “L’Ulivo dalle voci del bosco” di Rosa Zinicola –

Associazione Amici del libro

18,45 – PREMIAZIONI

– CATEGORIE: “PICCOLE PRODUZIONI” e “AZIENDE OLIVICOLE”

“PREMIO CITTA’ DI MINTURNO”

“MIGLIORE CONFEZIONE ED ETICHETTA”

“GIOVANE OLIVICOLTORE” – “VERDE IN ROSA” – “OLIVICOLTORE VETERANO”

“OLIO BIOLOGICO”;

VINCITORI “L’OLIO DELLE COLLINE” E PREMIO DOP COLLINE PONTINE

Moderatore del Convegno: Roberto Campagna, Giornalista

Al termine – Invito all’assaggio degli oli classificati a cura dell’Istituto Alberghiero IPSEOA “Celletti” di Formia e degli assaggiatori della CAPOL. Degustazione di prodotti tipici di Minturno.

\*\*\*\*\*

Domenica 25 febbraio

Ore 10:30: Concorso Premio; Assaggiatore per un giorno...” per

aspiranti assaggiatori che giudicheranno gli oli Extravergine Oliva (Evo) presentati al concorso.

Partecipazione aperta a tutti coloro che abbiano compiuto almeno sedici anni. Al vincitore riconoscimento Capol e una confezione di tre bottiglie di olio extra vergine delle Aziende classificate. La partecipazione è riservata ad un massimo di 20 persone ed è gratuita (prenotazione obbligatoria).

Ore 11:30: "L'Olio delle Colline, Assaggiatori a confronto"

Concorso Premio "L'Olio delle Colline Pontine, assaggiatori a confronto"

Riservato agli assaggiatori iscritti agli Elenchi Regionali/Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini. Al vincitore riconoscimento Capol e una confezione di tre bottiglie DOP Colline Pontine delle Aziende classificate. La partecipazione è riservata ad un massimo di 25 persone ed è gratuita (prenotazione obbligatoria).

Ore 12:30: Premiazioni Concorsi: "Assaggiatore per un giorno..." e "L'Olio delle Colline, Assaggiatori a confronto"

Saluti istituzionali e chiusura dell'evento.

Ristoranti convenzionati: Panenpetto, L'Una e L'Altro, Le

Scalette e Piccolo Borgo