

OLIVA DA TAVOLA, I NUOVI ASSAGGIATORI

L'idoneità della materia prima, le tecnologie di trasformazione, la composizione nutrizionale e le proprietà sensoriali. Su questi temi è stato incentrato il "Corso per assaggiatori di oliva da tavola" che si è tenuto nei giorni scorsi a Maranola, frazione di Formia, presso il Centro di documentazione e studi sulla cultura aurunca "A. De Santis". Lo stesso Centauri è stato uno dei quattro docenti; questi gli altri tre: Alberto Bono, responsabile olive da mensa del Capol ed esperto di analisi sensoriale che ha coordinato lo stesso corso, Giulio Scatolini dell'Università dei Sapori di Perugia e Barbara Lanza, responsabile della sede di Pescara del Centro di ricerca ingegneria e trasformazioni agroalimentari del Crea. Al corso, organizzato dal Capol con il contributo dell'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio) e il patrocinio del comune di Formia, hanno partecipato trenta persone tra produttori, commercianti oleari, agronomi, tecnici del settore e appassionati. Corso, della durata di diciannove ore, che si è svolto in tre giorni. Questi i suoi obiettivi: valorizzare le olive da mensa della varietà "Itrana" (oliva di Gaeta Dop e Itrana bianca), prodotte nella provincia di Latina; favorire la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione; stimolare gli olivicoltori, imprese di trasformazioni e confezionatori al miglioramento della qualità del prodotto; contribuire alla crescita qualitativa, alla promozione e comunicazione del settore; sostenere la diffusione e la crescita della professionalità degli assaggiatori di olive da tavola. Oltre alle qualità del prodotto, le proprietà sensoriali e la composizione nutrizionale, si sono tenute lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, approfondimenti sui metodi di trasformazione sia tradizionali sia industriali e prove pratiche di assaggio. In pratica, i

corsi hanno acquisito le basi necessarie per un'oggettiva valutazione sensoriale delle olive secondo lo schema indicato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.). Oltre alle stesse olive, ai partecipanti sono stati fatti degustare gli oli Colline Pontine Dop e alcuni prodotti agroalimentari tradizionali del territorio. Il corso si è chiuso con un seminario, aperto al pubblico, sulla "Caratterizzazione sensoriale di olive e paté della cultivar Itrana". Con alcuni di questi assaggiatori e altri già formati in passato, il Capol è intenzionato a costituire un panel per l'analisi sensoriale delle olive da tavola dell'Agro Pontino.

INCONTRO SULLE CARATTERISTICHE DEGLI OLI NUOVI DELLA PROVINCIA DI LATINA

Organizzato da Capol, si terrà venerdì prossimo dalle 17,30 alle 20,00 presso la Sala conferenze del Consorzio industriale Roma-Latina

Un incontro per valutare i profili organolettici e sensoriali degli oli nuovi della provincia di Latina. Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina), si terrà venerdì prossimo dalle 17,30 alle 20,00 presso la Sala conferenze del Consorzio per lo sviluppo industriale Roma-Latina (via Carrara, 12/A, Latina Scalo), al cui interno è ospitata la sede dello stesso Capol. L'incontro si svolge nell'ambito dell'aggiornamento che ogni fine anno lo stesso

Centro assaggiatori promuove per i suoi soci. Inoltre è aperto alla partecipazione di coloro che sono coinvolti a vario titolo all'interno della filiera olivicola pontina: produttori, frantoiani, assaggiatori, agronomi, agrotecnici. Ma anche consumatori e appassionati. In particolare, l'obiettivo dell'incontro è esaminare i pregi e i difetti degli stessi oli. A farlo saranno gli assaggiatori del Panel del Capol, coordinati da Luigi Centauri, capo Panel e presidente dello stesso Capol. La conoscenza organolettica e sensoriale – afferma Centauri – è di importanza strategica soprattutto in stagioni difficili dal punto di vista quantitativo e solo un controllo analitico accurato può dare indicazioni certe sulla qualità del prodotto. Anche quest'anno infatti è previsto un calo della produzione, anche se molto meno rispetto all'anno passato in cui raggiunse il 40%. In pratica, si dovrebbero raccogliere 150 mila quintali di olive. Sarà una produzione distribuita sul territorio a macchia di leopardo, con alcune zone con una buona carica e altre con uno scarso raccolto". Dalle prime analisi, gli oli nuovi dell'Agro Pontino risultano essere di grande pregio. "A conferma – precisa il presidente del Capol – delle straordinarie qualità delle cultivar autoctone, in particolare dell'Itrana, capace di regalare un olio dal sapore inconfondibile, con note mediamente piccanti e amare, e dall'intenso sentore fruttato di foglia di pomodoro ed erba verde, con un buon quantitativo di polifenoli bioattivi. Polifenoli, da ricordare, ricchi di proprietà salutistiche. Circa l'aggiornamento dei soci, durante l'anno il Capol promuove diversi incontri, che sono una tappa del più ampio progetto di valorizzazione della qualità degli stessi oli. Inoltre, organizza concorsi, corsi di formazione, degustazione ed educazione al gusto. Con queste ed altre sue attività, punta a favorire il consumo consapevole degli oli extravergini di oliva e ad aiutare gli olivicoltori ad ottimizzare la loro produzione.