

# VINCITORI CONCURSO PROVINCIALE “L’OLIO DELLE COLLINE 2024”

Giunto alla diciannovesima edizione, il concorso “L’Olio delle Colline” si è tenuto a Minturno, sabato 24 e domenica 25 febbraio, presso il Castello.

## ORGANIZZATORI

Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo del Comune di Minturno, è patrocinato dalla Regione Lazio, dall’Arsial, l’Amministrazione provinciale di Latina, l’Associazione Nazionale “Città dell’Olio”, la Camera di Commercio di Frosinone-Latina, il Consorzio industriale del Lazio, l’ACAP (Associazione Capi Panel Riconosciuti), la XIII Comunità Montana dei Lepini-Ausoni, la Compagnia dei Lepini, l’Associazione del Biodistretto delle Colline dell’Amaseno, il Consorzio di tutela oliva di Gaeta Dop e la Lilt (Lega italiana della Lotta contro i tumori) – Sezione di Latina.

–

## OBIETTIVI DEL CONCURSO “L’OLIO DELLE COLLINE”

Scopo del Concorso è promuovere e valorizzare l’olio extra vergine di oliva e diffondere la cultura dell’assaggio professionale. Oltre a premiare i migliori oli della provincia di Latina, si propone di valorizzare tutti gli extravergini di oliva prodotti nel territorio dei monti

Lepini, Ausoni e Aurunci; stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità; contribuire alla diffusione e valorizzazione a livello provinciale della professionalità degli assaggiatori d'olio d'oliva; favorire il consumo consapevole dell'olio extravergine di oliva ed evidenziare la funzione dell'olivicoltura nella tutela e nella conservazione dell'ambiente rurale delle colline pontine. Per meglio selezionare gli oli in gara, sono state organizzate nei mesi scorsi preselezioni presso le aree interessate dallo stesso Concorso (Lepini, Ausoni, Aurunci).

Giuria di assaggio oli (Panel)

Scatolini Giulio – Capo Panel; Centauri Luigi – Capo Panel

Assaggiatori iscritti nell'Elenco nazionale: Antetomaso Pietro, D'Ambrosio Francesco, De Santis Igina, Ficaccio Marina, Manciocchi Catullo, Marrone Tiziana, Parisella Rocco, Pasciuto Damiano, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella, Spatolisano Isabella, Zaottini Vittorio.

Giuria Migliore Confezione ed etichetta

Giornalisti: Campagna Roberto (coordinatore)

Ispettori ICQRF MIPAAF: Saragosa Michele, Mondini Raffaele

Arsial (Regione Lazio): Catta Miriam

Istituto Agrario San Benedetto Latina: Pietrosanti Marisa

Grafici pubblicitari: Caputo Gianni, D'Achille Fabio, Spitaleri Katia

Capol: Iacoacci Tommaso

Consulente giurista sicurezza alimentare: Stocola Michele

Giuria Paesaggi dell'Extravergine

LEPINI: Battisti Mario Pio, Perci Antonio, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella, Spatolisano Isabella, La Rosa Gianfranco.

AUSONI: Antetomaso Pietro, Bono Alberto, Iacoacci Tommaso, Migliori Ernesto, Mirabella Fabio, Parisella Rocco, Pasciuto Damiano, Persi Giuseppe, Scattola Regina.

AURUNCI: Buonamano Celestino, Cerrito Andrea, Del Bene Marco, Mandarello Daniele, Minolfi Maria.

VINCITORI

Premio Assoluto "L'OLIO DELLE COLLINE" 2024

1° Classificato – Categ. Intenso: Quattrococchi Americo Bio – Terracina

"CATEGORIA AZIENDA"

Fruttato "INTENSO"

1° Classificato: Quattrococchi Americo Bio Terracina

2° Classificato: Az. Agr. Orsini Paola Riserva Bio Priverno

Gran Menzione: Mater Olea Srl Agricola Prossedi, Az. Agr. Palombelli Riccardo Cori, Villa Pontina di Pontecorvi Lucio Sonnino, San Agata di Mirabella Maria Concetta Fondi

---

---

Fruttato "MEDIO"

1° Classificato: Costantini Michele Sezze

2° Classificato: Az. Agr. Martelli Christopher "Amerone" Monte San Biagio

Gran Menzione:

Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta, Soc. Agricola d'Itri SS Olivicoltori in Itri, Diamante Verde di Antonio Tombolillo Sermoneta, Centro Produzione Olio F.lli De Gregoris Srl Sonnino.

---

---

Fruttato "LEGGERO"

1° Classificato: Palmerini 1931 Soc. Agricola Sermoneta

2° Classificato: Castello Santa Margherita Cori

Gran Menzione:

Impresa Agricola Leoni Enzo Sonnino, Genesio Mancini Itri, Rossetti Giuseppe Sonnino, Scherzerino Srl Itri, Az. Agr. Terre del Sovescio Itri.

### PREMIO "DOP COLLINE PONTINE"

1° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo DOP Gaeta

2° Classificato: Az. Agr. Orsini Paola Bio DOP Priverno

Gran Menzione:

Villa Pontina DOP di Pontecorvi Lucio Sonnino, Oscar Soc. Coop. Agricola DOP Rocca Massima, Casino Re DOP di Coletta Filomena Sonnino, Agresti 1902 Soc. Agr. SS DOP Sonnino.

Il premio è assegnato alle aziende che producono un olio extravergine certificato DOP Colline Pontine secondo il disciplinare ed il piano dei controlli.

### PREMIO "BIOLOGICO"

1° Classificato: Villa Pontina Bio di Pontecorvi Lucio Sonnino

2° Classificato: Soc. Agr. I Lori SS Bio Cori

Gran Menzione: Az. Agr. Biologica Adria Misiti Sonnino,

Masseria Raino di Livio Ialongo & C. SAS Bio Itri, Az. Agr. Molino700 Società Semplice Bio, Agricola Biologica De Santis Vincenzo.

Il premio "Olio Biologico" è assegnato alle aziende che producono un olio extravergine secondo la disciplina prevista dal Regolamento CE 2092/91, che mira a mantenere e valorizzare la biodiversità e l'attività biologica del suolo, con lo specifico obiettivo di ridurre le forme di inquinamento.

### PREMIO "GIOVANE OLIVICOLTORE"

Igor Antoniani – Mater Olea Srl Agricola Prossedi

Riccardo Palombelli Cori

"Giovane Olivicoltore", titolare rappresentante dell'Azienda con età fino a 40 anni ed iscritto alla Camera di Commercio, che hanno ottenuto il punteggio più alto tra tutti gli oli delle aziende partecipanti.

"CATEGORIA PICCOLE PRODUZIONI"

### Fruttato "INTENSO"

1° Classificato: Grecco Fabrizio Sezze

2° Classificato: Altobelli Bernina Sonnino

Gran Menzione:

Di Girolamo Massimiliano Sonnino, Riva Danilo (Inviridis)  
Norma, Gruppo di sette produttori di Norma (Inviridis),  
Cappelletti Alessandro (Inviridis) Norma.

---

---

Fruttato "MEDIO"

1° Classificato: Coriddi Giovanna Cori

2° Classificato: Gli Archi Srl Formia

Gran Menzione:

Rossetti Sergio Sonnino, De Gregoris Luigi Sonnino, Risi Caterina Sonnino, Fallovo Egidio Fondi.

---

---

Fruttato "LEGGERO"

1° Classificato: Tombolillo Antonio (Inviridis) Norma

2° Classificato: Soc. Agricola La Casetta Sonnino

Gran Menzione:

Iacomini Cecilia (Norma), Ialongo Silvia Itri, Cantagalli Giovanni Sonnino, Abbazia di Valvisciolo Sermoneta, Rinaldi Alessia Fondi, Natalizi Sara Norma.

---

---

PREMIO "VERDE IN ROSA"

Ialongo Anna Maria – Società Agricola D'Itri SS Olivicoltori  
in Itri

Premio "Verde in Rosa" alla Azienda produttrice  
condotta al femminile.

PREMIO "OLIVICOLTORE VETERANO"

Rossetti Sergio Sonnino

Pandolfi Gabriele – Cantina Sant'Andrea Terracina

Ianniello Antonio Castelforte

Riconoscimento all'Olivicoltore "Veterano", produttore  
partecipante con l'olio extra vergine di oliva di  
qualità che esercita l'attività di olivicoltore da più  
anni.

PREMIO "CITTA' DI MINTURNO"

1° Classificato: Masseria Zenobio Minturno

2° Classificato: Pensiero Giuseppe (1965) Minturno

Il premio è assegnato alle due migliori aziende che producono  
un olio extravergine da olive del Comune di Minturno che  
ospita l'evento.

---

---

## Menzione Speciale "MIGLIORE CONFEZIONE ED ETICHETTA"

Alle aziende olivicole iscritte alla Camera di Commercio che confezionano solo ed esclusivamente secondo la normativa europea per la categoria merceologiche olio extra vergine di oliva. Una Commissione di esperti ha valutato le confezioni con particolare riferimento alla completezza e contenuto delle informazioni portate nell'etichetta e retroetichetta; funzionalità e design della bottiglia nonché l'etichetta dal punto di vista grafico dei materiali impiegato per la confezione che valorizzano le qualità e l'origine del prodotto.

1° Classificato: Az. Agr. Marco Carpineti Bio Cori

2° Classificato: Quattrococchi Americo Bio Terracina

Gran Menzione: Az. Agr. Orsini Paola Riserva Bio Priverno.

Riconoscimenti: PAESAGGI DELL'EXTRAVERGINE DEI LEPINI, AUSONI E AURUNCI

Tre commissioni, costituite da tecnici agronomi ed esperti del settore olivicolo, hanno individuato nove aziende, tre per ogni comprensorio, le quali, producendo olio di qualità secondo corrette tecniche agronomiche ed ambientali, mantengono l'efficienza delle sistemazioni idrauliche agrarie e dei terrazzamenti.

### LEPINI:

Palombelli Riccardo Cori

Tenuta Paola Boffi Sermoneta

Nonno Nicola di Centra Nicola Maenza

AUSONI:

Villa Pontina Bio Dop di Pontecorvi Lucio Sonnino

Maiorino Giovanni Fondi

De Filippis Maddalena Fondi

AURUNCI:

Di Biase Alfonso Itri

Masseria Zenobio Minturno

Lungo Antonio Santi Cosma e Damiano

---

# **I VINCITORI DEL CONCORSO “L’OLIO DELLE COLLINE A SERMONETA”**

*La competizione si è svolta nell’ambito  
della secolare Fiera di San Michele*

Così come l’anno passato, nell’ambito della Secolare Fiera di

San Michele di Sermoneta, che si è svolta dal 28 settembre al 1 ottobre nell'Area mercato di Monticchio, si è tenuto il Concorso comunale "L'Olio delle Colline a Sermoneta", organizzato dall'Amministrazione comunale in collaborazione con il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina).

## **I vincitori**

Questi i vincitori: al primo posto si è piazzato l'Agriturismo La Valle dell'Usignolo, al secondo la Società agricola Palmerini 1931 e al terzo l'Abbazia di Valvisciolo. Mentre le "Menzioni di merito" sono state assegnate alla Tenuta Paola Boffi, a Sergio Gobbi, a Diversamente Agricola di Carmela Parisi, a Loretta Proia, a Franco Santucci e a Impresa agricola Diamante Verde di Antonio Tombolillo. Il concorso era rivolto ai produttori e agli olivicoltori del territorio di Sermoneta. Gli oli in gara sono stati giudicati da un panel di assaggiatori dello stesso Capol, guidato da Luigi Centauri, capo panel.

Alla premiazione dei vincitori, avvenuta sabato scorso, erano presenti Nicola Minniti, Bruno Bianconi e Antonio Di Lenola rispettivamente vicesindaco, assessore all'Agricoltura e presidente del Consiglio comunale di Sermoneta, Alberto Bono, agronomo, e lo stesso Luigi Centauri, presidente del Capol. Alla fine della stessa premiazione sono state consegnati gli attestati ai trentadue olivicoltori di Sermoneta partecipanti al corso di gestione dell'oliveto.

*"Il successo di questo concorso hanno affermato il sindaco di Sermoneta Giuseppina Giovannoli e l'assessore Bianconi – dimostra la grande varietà di eccellenze presenti sul nostro territorio. Come Amministrazione comunale continueremo a promuovere e sostenere queste iniziative che mettono in risalto le produzioni locali, esaltandone il valore e la tipicità . Congratulazioni a tutti i partecipanti, siete una risorsa preziosa per Sermoneta".*

Durante i quattro giorni della Fiera, lo stesso Capol ha organizzato l'evento "Assaggiatore per un giorno", la degustazione degli oli in gara abbinati alla zuppa di fagioli e l'assaggio professione delle olive Gaeta Dop e Itrana bianca. Circa l'evento "Assaggiatore per un giorno", sono stati protagonisti i consumatori, che guidati dagli esperti del Capol, hanno cercato di imparare a riconoscere un olio di qualità. Anche riguardo alle olive, gli esperti hanno fornito il modo per riconoscerne la qualità, oltre a illustrarne le caratteristiche. Da ricordare che la Fiera, come sempre, è stata organizzata dall'Amministrazione comunale di Sermoneta con il contributo dell'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio). Sono stati quattro giorni intensi tra mostra mercato, enogastronomia, prodotti tipici, ristorazione, convegni, presentazioni di libri, spettacoli equestri e concerti.

---

## **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.

---

## **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".*

---

# IL TRIONFO DEGLI OLI PONTINI AL CONCORSO “ORII DEL LAZIO”

Gli oli pontini conquistano ben nove premi al concorso regionale “Orie del Lazio – Capolavori del Gusto”, che si è svolto, sabato scorso, a Roma, nella Sala del Tempio di Adriano.

## L'ANALISI

*“Questo risultato – ha affermato Luigi Centauri, presidente del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) – conferma quanto emerso nelle analisi organolettiche condotte nell’ambito del Concorso provinciale. Insomma, anche quest’anno, malgrado la siccità e le alte temperature che hanno provocato un calo della produzione e malgrado gli olivicoltori abbiano dovuto fronteggiare l’attacco della mosca olearia, gli oli hanno mantenuto lo standard qualitativo raggiunto negli anni precedenti. In pratica, ancora una volta gli olivicoltori e i frantoiani pontini hanno dimostrato una certa professionalità nella scelta dell’epoca di raccolta (partita in anticipo) e dei parametri tecnologici più adeguati in funzione della varietà autoctona itrana e dello stato di maturazione delle stesse olive. Questa attenzione – ha concluso Centauri – ha permesso, come sempre, di ottenere un alto contenuto di sostanze fenoliche negli oli, con conseguente accentuazione delle note di amaro e piccante”.*

## I PREMIATI

Questi produttori premiati: l’Azienda agricola biologica Adria Misiti di Sabaudia e l’Azienda agricola Cosmo Di Russo di Gaeta hanno conquistato, con l’olio “Le Camminate “ e il “Verdemare”, rispettivamente il primo e il secondo posto nella “Categoria Extravergine – Sezione Fruttato Intenso”, la

più importante. In questa stessa categoria, nella “Sezione Fruttato Medio”, l’Azienda agricola biologica Alessandro Scanavini di Sabaudia si è piazzata invece seconda, mentre l’Azienda agricola “Molino 7Cento” di Cori e la Cantina Sant’Andrea di Borgo Vodice hanno vinto la “Menzione Speciale”. Da sottolineare inoltre la performance dell’Azienda agricola biologica Americo Quattrococchi di Terracina che ha portato a casa ben quattro premi: il primo posto nella “Categoria di Roma Igp – Sezione Fruttato Intenso”, Migliore olio biologico, Migliore olio monovarietale e Migliore olio ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli. Infine, l’Azienda Adria Misiti ha anche conquistato il Premio “Impresa femminile”. Quasi tutte queste aziende erano già state premiate al concorso provinciale, che si è tenuto il 25 febbraio scorso a Sonnino. Il concorso premia inoltre i migliori extravergini di ogni Dop del Lazio. Ebbene, circa la denominazione “Colline Pontine”, nella “Sezione Fruttato Intenso” ha primeggiato Cosmo Di Russo con il “Don Pasquale”, seguito dall’Azienda agricola Alfredo Cetrone di Sonnino. Mentre in questa stessa Categoria, ma nella “Sezione Fruttato Medio” è arrivata prima l’Azienda agricola “Casino Re” di Coletta Filomena di Sonnino.

## **IL CONCORSO**

Giunto alla trentesima edizione, il concorso è promosso da Unioncamere Lazio, con il supporto tecnico di Agro Camera, l’Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo del settore agroalimentare, e la collaborazione delle Camere di Commercio del Lazio. E’ nato come fase di selezione su base regionale dei partecipanti al Premio “Ercole Olivario”: Circa tale Premio, quest’anno saranno otto gli oli pontini che approderanno alla selezione finale.

---

# A LATINA LA PRIMA ASSOCIAZIONE ITALIANA DI CAPI PANEL

Nasce a Latina la prima associazione italiana di Capi Panel di analisi sensoriali per gli oli vergini di oliva.

Si chiama A.Ca.P. (Associazione Capi Panel riconosciuti) e avrà la sede nei locali del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina), presso il Consorzio Industriale Laziale di via Carrara.

Da ricordare che le analisi sensoriali degli oli vengono effettuate da un Panel, un gruppo di assaggiatori iscritti al relativo Albo/Elenco nazionale, diretto, come prevede la norma, da un Capo Panel, in inglese Panel Leader.

I soci fondatori di questa associazione sono tutti Capi Panel di un Comitato di assaggio degli oli riconosciuto e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mi.P.A.A.F.). Eccoli: Giulio Scatolini (Umbria), Domenica Luana Leo Imperiale (Puglia), Luigi Centauri (Lazio), Giuseppe Cicero (Sicilia), Giampiero Cresti (Toscana), Giuseppe Giordano (Calabria) e Marino Giorgetti (Abruzzo).

L'atto costitutivo è stato firmato, nei giorni scorsi, davanti al notaio Antonio Fuccillo. Presidente è Giulio Scatolini, vicepresidente Domenica Luana Leo Imperiale e segretario/tesoriere Luigi Centauri.

*“La costituzione di questa associazione – ha affermato il presidente – è di rilevante importanza per la difesa dei produttori, in particolare di quelli virtuosi, dell’etica e*

*della qualità dell'olio italiano, Olio che non potrà mai essere una commodity, ma che al contrario è un testimone della biodiversità, della sostenibilità e del paesaggio". In particolare, l'Associazione punta a tutelare gli interessi e la qualificazione professionale dei Capi Panel. E lo fa intervenendo "in forma propositiva e consultiva presso gli Enti pubblici e privati e presso qualsiasi soggetto interessato per l'applicazione, la modifica, il coordinamento, l'emanazione di normative in materia di oli vergini di oliva" e intervenendo "in difesa degli interessi e dei diritti della categoria presso qualsiasi organo o sede".*

Potrà inoltre: collaborare con qualsiasi altro soggetto che opera nello stesso settore od in altri settori affini; organizzare studi, ricerche e indagini; promuovere, tutelare e valorizzare la biodiversità olivicola nazionale e internazionale; curare la realizzazione di pubblicazioni, direttamente o tramite terzi; studiare, realizzare e diffondere materiale illustrativo e didattico di qualsiasi natura; partecipare, aderire o collaborare con altri organismi pubblici o privati, stipulare con essi accordi e convenzioni; partecipare ad iniziative svolte da terzi, purché aventi finalità analoghe a quelle statutarie; collaborare con i propri associati e con terzi per la definizione e l'applicazione di standard qualitativi; svolgere la propria attività utilizzando segni distintivi, marchi e loghi; organizzare e tenere corsi di formazione professionale; indire concorsi e/o gare in proprio o per conto di Enti pubblici o privati, in materie attinenti alle finalità associative; infine, gestire in proprio o in collaborazione con altri soggetti, attività promozionali nel settore enogastronomico (banchi di assaggio, degustazioni, assaggi con abbinamenti gastronomici).

Possono aderire all'Associazione, in qualità di soci onorari, tutti i soggetti, anche diversi da persone fisiche, che, nell'ambito della propria attività professionale, statutaria o

istituzionale, operino nel settore oleario, e, in qualità di soci ordinari, tutti i Capi Panel, anche stranieri.

---

## **Presentazione del libro “A Morsi e Bocconi” – Alla scoperta dei cibi di strada di Roberto Campagna**

*Il 27 maggio, alle 17,30, “A morsi e bocconi”, l’ultimo libro di Roberto Campagna, verrà presentato a Sezze, presso l’ISSIS “Pacifici e De Magistris”. Il libro è il frutto di una ricerca realizzata nell’ambito del progetto “Convivium” della Compagnia dei Lepini.*

Secondo la Fao, quelli di strada sono cibi che vengono preparati e venduti in strada per l’appunto, nei mercati e nelle fiere da commercianti ambulanti. Ma si trovano ormai anche in alcuni locali come le paninoteche, le piadinerie o i pub, nei chioschi o, per esempio, nelle fraschette dei Castelli Romani. Sono, in pratica, tutti quei cibi che si possono mangiare senza posate.

Monti Lepini e l’Agro Pontino sono molto ricchi di questi cibi, a cui Roberto Campagna ha dedicato il libro “A morsi e

bocconi". Illustrato con foto di Alessandro di Norma, è frutto di una ricerca che lo stesso Campagna ha realizzato per conto della Cooperativa Utopia 2000 onlus nell'ambito del progetto "Convivium Monti Lepini – Simposi, mense, tavole, produzioni, protagonisti e saperi.

Storia, arte e culture enogastronomiche nel territorio lepino" della Compagnia dei Lepini. Verrà presentato a Sezze, venerdì 27 maggio, alle ore 17.30, presso l'ISSIS "Pacifici e De Magistris".

Oltre allo stesso autore e ad Alessandro Di Norma, interverranno il sindaco di Sezze Lidano Lucidi, il dirigente dell'ISSIS Anna Giorgi, il presidente della Cooperativa Utopia 2000 onlus Massimiliano Porcelli, la giornalista Teresa Faticoni, lo storico Luigi Zaccheo e il responsabile dello Slow Food Travel Roberto Perticaroli.

Alla fine della presentazione, alcuni cibi raccontati nel libro verranno fatti degustare. In programma anche un assaggio di oli, di vini e di olive dell'Agro Pontino a cura del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) e della Strada del vino, dell'olio e dei sapori della provincia di Latina.

I cibi di strada hanno origini antichissime: si consumavano già all'epoca dei Greci e dei Romani. E fu proprio nell'antica Roma che si diffuse l'usanza di imbottire due fette di pane. E da allora il panino è diventato l'emblema di tale abitudine alimentare. Il nome di Panisperna, la via romana diventata famosa per il gruppo di giovani fisici italiani, che presso il Regio Istituto di Fisica dell'Università, assieme a Enrico Fermi, contribuirono alla scoperta dei neutroni lenti che permise di realizzare il primo reattore nucleare, pare che derivi da "panis et perna", ossia pane e prosciutto, che i frati della Chiesa di San Lorenzo in Panisperna usavano offrire ai poveri il giorno della festa dello stesso santo. I cibi di strada sono diffusi in ogni zona d'Italia.

*Il territorio lepino e della Provincia di Latina – ha scritto nella presentazione del libro Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini – oltre a possedere un ingente patrimonio artistico e naturalistico, ha dei cibi che suscitano suggestioni, profumi e sapori, espressione di un retaggio culturale millenario”.*

Questo libro è un vero e proprio viaggio enogastronomico in questo territorio, le cui “tappe” sono ventotto.

*“Il cibo – ha scritto Alessandro Di Norma nella nota fotografica – è storia, è rito, è tradizione, è insieme di gesti caratterizzati dalle abitudini che si perdono nei gangli della quotidianità più remote, ma trapelano, senza troppa fatica, anche in quella attuale, veloce ed effimera, legata alle contemporanee tecnologie di comunicazione. Fotografando il cibo si è dato vita a un racconto di sensazioni che ritornano, e restano, nella mente come radici secolari”.*

I cibi che verranno fatti degustare, saranno preparati dagli studenti del corso serale dell’Alberghiero dell’ISISS “Pacifici e De Magistris”.

**SCARICA LA LOCANDINA**

---

**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.

---

## **Concorso provinciale "l'oliva itrana", aperte le iscrizioni alla VI edizione**

Giunto alla sesta edizione, il Premio provinciale "L'Oliva itrana" si terrà, come sempre, nell'ambito del Concorso provinciale "L'Olio delle Colline – Paesaggi dell'extravergine e Buona pratica agricola dei Lepini Ausoni e Aurunci", in programma il 12 marzo a Formia, presso il Centro di Preparazione Olimpica "Bruno Zauli" del Coni.

### **IL CONCORSO – COME PARTECIPARE**

È organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina). Due le categorie del premio: "Oliva di Gaeta Dop" e "Oliva itrana bianca". È rivolto a olivicoltori, trasformatori e confezionatori, singoli o associati, iscritti

alla Camera di Commercio di Latina – settore agricolo. Da precisare che poter partecipare alla categoria “Oliva di Gaeta Dop”, il produttore deve essere iscritto all’Organismo di controllo nella categoria trasformatori/condizionatori. Tutti gli altri requisiti necessari per concorrere sono specificati nel relativo regolamento. La partecipazione è gratuita e a tutti i concorrenti sarà rilasciata, oltre all’attestato di partecipazione, la certificazione relativa all’analisi organolettica. Le domande possono essere inviate tramite e-mail a [capol.latina@gmail.com](mailto:capol.latina@gmail.com). Insieme alla scheda di adesione, gli interessati dovranno far pervenire due campioni di olive dentro un contenitore di almeno 500 gr., entro le ore 13:00 del 2 marzo 2022. Ogni olivicoltore potrà gareggiare con un solo campione di olive per categoria. Le partite di olive dalle quali provengono gli stessi campioni potranno essere successivamente verificate dai tecnici incaricati dall’Associazione Capol.

## LA SELEZIONE

La selezione delle olive sarà effettuata da esperti del settore coordinati da Giulio Scatolini del COI (Consiglio Olivicolo Internazionale). Per entrambe le categorie, saranno premiate le prime due aziende. È prevista inoltre l’assegnazione di menzioni di merito. I risultati del concorso saranno resi noti nel corso del convegno che ogni anno chiude il Concorso provinciale “L’Olio delle Colline”.

I campioni di olive, unitamente alla domanda di partecipazione, potranno essere consegnati direttamente al: Comune di Rocca Massima – Assessorato all’Agricoltura (Via del Municipio, 47); al Capol (c/o Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma-Latina – Via Carrara 12/a); al Comune di Itri – Staff del sindaco o Assessorato all’Agricoltura (Piazza Umberto I, 1). Per informazioni, telefonare al 329.1099593.

---

# **Publicato il bando della 1° edizione del Concorso “L’OLIO DELLE COLLINE A NORMA”**

Oltre a quelli locali, possono partecipare al primo “Concorso Olio delle Colline a Norma” anche i produttori dei paesi limitrofi. Inoltre, è aperto agli olivicoltori non residenti a Norma che presentano oli extravergini ottenuti da olive prodotte negli oliveti ricadenti nel territorio normese. I produttori dovranno far pervenire all’Associazione Uci – Ufficio zonale di Norma, Via Passeggiata S. Giovanni, 34 (mobile: 340 2974210), insieme alla scheda di adesione, un campione di olio in due contenitori di dimensione minima di 0,50 litri (i contenitori sono disponibili presso lo stesso Ufficio zonale dell’Uci e i frantoi locali). Gli stessi produttori aderenti parteciperanno direttamente al XVII Concorso Provinciale “L’Olio delle Colline, Paesaggi dell’Extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”. La Commissione di assaggio designerà i primi tre produttori che avranno ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità i premi saranno assegnati ex aequo. Inoltre, allo scopo di incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un’alta biodiversità, gli organizzatori del Concorso rilasceranno dei riconoscimenti ai produttori che negli ultimi quattro anni hanno recuperato i propri oliveti. “Questo concorso, che si terrà a Norma per la prima volta – ha affermato il sindaco Andrea Dell’Omo – darà vita a un percorso da fare insieme al Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina). Nell’ottica di una sincera e

sentita valorizzazione dell'olio extravergine e dell'oliva da mensa, l'amministrazione comunale intende porre in essere azioni e interventi volti a migliorare una delle produzioni più importanti del territorio. Questo sarà il primo step a cui seguiranno tanti altri". A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione durante il Seminario che si terrà l'8 gennaio 2022 alle 10.30 presso il Centro sociale anziani di Norma. Il Concorso è organizzato dal Comune di Norma e dal Capol con la collaborazione dell'Ufficio zonale dell'Uci. Per informazioni: Capol Latina mob.: 3291099593, e-mail: capol.latina@gmail.com; Uci – Ufficio zonale di Norma mob.: 329 1099593, e-mail: riva.luigi@gmail.com.

---

## **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 caricativa 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.