

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.