

Giunto alla ventesima edizione, il concorso “L’Olio delle Colline” si è tenuto all’Abbazia di Fossanova, sabato 22 febbraio, presso l’Auditorium “Infermeria dei Conversi”

ORGANIZZATORI

Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo del Comune di Minturno, è patrocinato dalla Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentate e delle Foreste, della Sovranità Alimentate e delle Foreste, Regione Lazio, Consiglio Regionale del Lazio, Arsial, Provincia di Latina, Comune di Priverno, Comune di Sonnino, Camera di Commercio Frosinone Latina, Azienda Speciale della Cciaa “Informare”, Associazione “Città dell’Olio”, XIII Comunità Montana di Priverno, Compagnia dei Lepini, Biodistretto “Colline dell’Amaseno”, Coldiretti Latina, Confagricoltura Latina, Cia Latina, Ecomuseo dell’Agro Pontino, Consorzio Industriale del Lazio, Lilt (Lega Italiana della Lotta contro i Tumori) – Sezione di Latina, Pro Loco Priverno, Condotta Slow Food di Latina, Slow Food Travel, Isiss “Teodosio Rossi” di Priverno, Isiss “Pacifici e De Magistris – Istituto Alberghiero” di Sezze, Consorzio di Tutela delle Olive Dop Gaeta, ACAP (Associazione Capi Panel Riconosciuti).

OBIETTIVI DEL CONCORSO “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)

Capo panel: Luigi Centauri (Coordinatore del Concorso) e Capo panel: Giulio Scatolini

Assaggiatori iscritti nell’Elenco Nazionale: Pietro Antetomaso, Francesco D’Ambrosio, Igina De Santis, Liberata Diloni, Marina Ficaccio, Francesco Le Donne, Catullo Manciocchi, Rocco Parisella, Damiano Pasciuto, Marisa Pietrosanti, Antonella Simonetti, Isabella Spatolisano, Vittorio Zaottini.

Giuria Migliore Confezione ed etichetta

Giornalisti: Roberto Campagna (coordinatore) e Tiziana

Briguglio

Ispettori ICQRF MASAF: Raffaele Mondini, Francesco Allegrini

Arsial (Regione Lazio): Miriam Catta

Istituto Agrario San Benedetto Latina: Marisa Pietrosanti

Grafici pubblicitari: Katia Spitaleri

Agronomo: Alberto Bono

Consulente giurista sicurezza alimentare: Michele Stocola

Giuria Paesaggi dell'Extravergine

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

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

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

DEGUSTAZIONI FINALI

Il Concorso si chiude con la degustazione degli oli in gara curata dagli assaggiatori del Capol e l'assaggio di prodotti tipici locali curata dall'Istituto alberghiero "Pacifici e De Magistris" di Sezze, accompagnati dai vini offerti dell'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere.

VINCITORI

CATEGORIA AZIENDA

Fruttato "INTENSO"

1° Classificato: Azienda Agricola Cosmo Di Russo Verde Mare; - Gaeta

2° Classificato: Americo Quattrococchi Bio – Terracina

Gran Menzione:

Azienda Agricola Paola Orsini Riserva Bio – Priverno

Azienda Agricola "La Macérà" di Michele Costantini – Sezze

Azienda Agricola Alessandro Scanavini Bio – Priverno

Azienda Agricola Alfredo Cetrone – Sonnino

Mater Olea Srl Agricola – Prossedi

Menzione di Merito:

Azienda Agricola Adria Misiti Bio – Sonnino

Società Agricola "Terre Del Sovescio" – Itri

Azienda Agricola Giovanna Coriddi – Cori

Società Agricola "I Lori" Bio – Cori

Diamante Verde di Antonio Tombolillo Inviridis – Norma

Fruttato "MEDIO"

1° Classificato: Cantina Sant'Andrea – Terracina

2° Classificato: Masseria Francesco Zenobio DOP Bio – Minturno

Gran Menzione:

Società Agricola Masseria Raino Domus Bio – Itri

Società Agricola “La Valle dell’Usignolo” Bio – Sermoneta

“Villa Pontina” di Lucio Pontecorvi DOP Bio – Sonnino

“Colle Siola” Bio Azienda Agricola Luisa Di Bello Castelforte

Azienda Agricola Daniele Mandarello – Itri

Menzione di merito:

“Palmerini 1931” Società Agricola – Sermoneta

Azienda Giuseppe Rossetti – Sonnino

Azienda Agricola “Agresti 1902” DOP – Itri

Fruttato “LEGGERO”

1° Classificato: Società Genesio Mancini Srl – Itri

2° Classificato: Azienda Agricola “Diamante Verde” di Antonio Tombolillo – Sermoneta

Gran Menzione:

Azienda Agricola Silvae di Silvia Ialongo – Itri

Azienda Agricola Riccardo Palombelli – Cori

Società Agricola Gentile Srl – Sermoneta

Cincinnati Cooperativa Agricola Arl Bio – Cori

Menzione di Merito:

Castello Santa Margherita – Cori

Colle Sant'Oliva Azienda Agricola Manlio Milita – Cori

Azienda Gregorio De Gregoris Punto G – Sonnino

Per le Aziende che imbottigliano, etichettano l'olio e risultano iscritte alla Camera di Commercio, la Commissione di assaggio ha designato i primi due classificati di ogni categoria di fruttato (intenso, medio e leggero).

PREMIO DOP "COLLINE PONTINE"

1° Classificato: Azienda Agricola Alfredo Cetrone DOP – Sonnino

2° Classificato: Azienda Agricola Paola Orsini DOP Bio – Priverno

Gran Menzione:

Azienda Agricola Cosmo Di Russo DOP – Itri

Masseria Francesco Zenobio DOP Bio – Minturno

“Villa Pontina” di Lucio Pontecorvi DOP Bio – Sonnino

Azienda Agricola “Agresti 1902” DOP – Itri

Menzione di Merito:

Azienda Agricola Silvae di Silvia Ialongo – Itri

Azienda Agricola “Casino Re” di Filomena Coletta 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 OLIO “BIOLOGICO”

1° Classificato: Azienda Agricola Paola Orsini DOP Bio – Priverno

2° Classificato: Società Agricola Masseria Raino Domus Bio – Itri

Gran Menzione:

Società Agricola “La Valle dell’Usignolo” Bio – Sermoneta

Villa Pontina di Lucio Pontecorvi DOP Bio – Sonnino

“Colle Siola” Bio Azienda Agricola Luisa Di Bello – Castelforte

Azienda Agricola Adria Misiti Bio – Sonnino

Azienda Agricola Alessandro Scanavini Bio – Priverno

Cincinnati Cooperativa Agricola Arl Bio – Cori

Società Agricola “I Lori” Bio – Cori

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 “MIGLIORE CONFEZIONE ED ETICHETTA”

1° Classificato: Progetto Inviridis – Norma

2° Classificato: Società Agricola “Masseria Raino” Bio – Itri

Gran Menzione:

Società Agricola “Terre Del Sovescio” – Itri

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.

PER ENTRAMBE LE CATEGORIE: "AZIENDA" E "PICCOLE PRODUZIONI"

PREMIO "GIOVANE OLIVICOLTORE"

Azienda Agricola Silvae di Silvia Ialongo – Itri

Il 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.

PREMIO "OLIVICOLTORE VETERANO"

Antonio Cerrato – Fondi

Riconoscimento al produttore partecipante con l'olio extra vergine di oliva di qualità che esercita l'attività di olivicoltore da più anni.

PREMIO "VERDE IN ROSA"

"Colle Siola Bio" Azienda Agricola Luisa Di Bello –
Castelforte

Loreta Pestillo – Fondi

Premio all'Azienda produttrice condotta al femminile.

CATEGORIA PICCOLE PRODUZIONI

PREMIO MIGLIORE “EXTRAVERGINE DI OLIVA”

1° Classificato: Massimiliano Di Girolamo – Sonnino

2° Classificato: Ettore Manzo – Itri

Gran Menzione:

Kateryna Makarova Inviridis – Norma

Giulio Cetrone – Sonnino

Rosario Moroni – Cori

Vladimir Cariddi – Priverno

Giuseppe Dragonetti – Itri

Giuseppe Gabrielli – Prossedi

Menzione di Merito:

“Olio della Torretta” Edoardo Di Lenola – Sermoneta

Fabrizio Grecco – Sezze

Giuseppe Di Cicco – Lenola

Elisa Feudi – Sonnino

Veronica Lana – Cori

Francesca Rossi – Roccagorga

I produttori che non confezionano con etichetta il prodotto (anche coloro che pur confezionando il prodotto non sono iscritti alla Camera di Commercio). Sono premiati in una unica

categoria i primi due oli classificati: premio “piccole produzioni”. Inoltre sono state assegnate menzioni speciale agli oli partecipanti che avranno superato un punteggio soglia particolarmente alto stabilito di anno in anno in relazione alle caratteristiche proprie dell’annata. La valutazione è stata eseguita sulla base dei criteri di equilibrio, armonia e complessità degli oli extra vergine d’oliva in concorso.

Sono assegnati al primo classificato dei produttori (piccole produzioni), i premi Monti “Lepini”, “Ausoni” e “Aurunci”.

PREMIO “MONTI LEPINI”

Kateryna Makarova Invirdis-Norma

PREMIO “MONTI AUSONI”

Giuseppe Di Cicco – Lenola

PREMIO “MONTI AURUNCI”

Giuseppe Dragonetti – Itri

PREMIO “CITTA’ DI PRIVERNO”

E’ all’azienda che produce un olio extravergine da olive del Comune di Priverno che ha ospitato l’evento.

Azienda Agricola Alessandro Scanavini Bio – Priverno

Riconoscimenti: PAESAGGI DELL'EXTRAVERGINE DEI

MONTI: 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:

Luigi Paniccia – Priverno

Società Agricola Luca Priori – Rocca Massima

Azienda Agricola Carmela Parisi – Sermoneta

AUSONI:

Gigliola Magliocco – Sonnino

Roberta Mirabella – Fondi

Nazareno Carroccia – Lenola

AURUNCI:

Benedetto Spinosa – Gaeta

Ramona Claudia Raica – Formia

Azienda Agricola Silvae di Silvia Ialongo – Itri

CONCORSO "ASSAGGIATORI A CONFRONTO"

Medaglia d'oro: Cosimo Pastore di Latina

Medaglia d'argento: Elisabetta Germondari di Siena

Medaglia di bronzo: Mattia Garritano di Latina

CONCORSO "ASSAGGIATORE PER UN GIORNO..."

Medaglia d'oro: Fiorella Boccia di Priverno

Medaglia d'argento: Maria Teresa D'Orso di Anzio

Medaglia di bronzo: Mattia Garritano di Sezze