

# **GLI OLI PONTINI SBARCANO A PIU' LIBRI PIU' LIBERI**

*La degustazione, in programma venerdì alle 13.30, sarà guidata da Luigi Centauri, capo panel e presidente del Capol*

Nell'ambito della rassegna "Il territorio racconta i sapori del Lazio" che la Regione Lazio ha organizzato all'interno di "Più libri più liberi", la Fiera nazionale della piccole e media editoria in programma a Roma, presso la Nuvola, dal 4 all'8 dicembre, venerdì prossimo, il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latin) terrà, alle 13.30 presso lo stand della stessa Regione Lazio un incontro in cui, oltre a parlare degli "Oliveti delle colline pontine: un'antica coltura a difesa dell'ambiente e della salute", è prevista "La degustazione dell'olio extravergine di oliva monocultivar itrana", guidata da Luigi Centauri, capo panel e presidente dello stesso Capol. Mentre a illustrare l'olivicoltura dell'Agro Pontino saranno Marisa Pietrosanti e Alessandro Rossi.

## **La produzione**

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. Da sempre il Capo, al concorso provinciale "L'olio delle Colline", dedica una sezione ai "Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola" e il premio "Custode delle Colline" è rivolto alle 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. Circa la degustazione guidata degli oli, oltre a far conoscere le loro caratteristiche organolettiche punta anche a formare gli stessi consumatori.

*“L'itrana – ricorda Centauri – è una varietà a maturazione scalare e tardiva; il periodo migliore per la raccolta va da fine ottobre a gennaio. Quando le olive vengono raccolte precocemente, ossia non ancora completamente mature, donano un olio dalle caratteristiche pregevoli che può essere apprezzato sia dagli esperti che dai consumatori. Al naso, spicca un sentore di pomodoro verde molto accentuato, accompagnato da un livello medio-alto di profumi; alla bocca. il sentore è ancora evidente e si accompagna a note di amaro e piccanti decise, ma mai troppo pronunciate. Segno questo – precisa il presidente del Capol – che la concentrazione di polifenoli è importante, ma non tale da comprometterne l'uso in cucina. Quando si valuta un olio, quando se ne sceglie uno per la cucina, bisogna cercare un compromesso tra le qualità salutistiche e quelle organolettiche”.*