

XVII EDIZIONE DEL CONCORSO PROVINCIALE “L’OLIO DELLE COLLINE”

Formia, Centro di Preparazione Olimpica del Coni, sabato 12
marzo 22, ore 15,30

Giunto alla diciassettesima edizione, il Concorso provinciale “L’Olio delle Colline – Paesaggi dell’extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci” si terrà il 12 marzo alle 15.30, presso il Coni – Centro di Preparazione Olimpica di Formia.

Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo dell’Arsial, è patrocinato dalla Regione Lazio, Provincia di Latina, Camera di Commercio di Frosinone-Latina, Consorzi di tutela olio delle Colline Pontine dop e oliva Gaeta dop, XIII Comunità Montana dei Lepini-Ausoni, Compagnia dei Lepini, Istituto alberghiero “A.Celletti” di Formia, Consorzio industriale del Lazio, Slow Food di Latina, Slow Food Comunità per il turismo sostenibile dei Monti Lepini e Lilt (Lega italiana della lotta contro i tumori)-sezione di Latina. Sono 347 i concorrenti in gara, di cui 61 produttori iscritti alla Camera di Commercio e 286 piccoli produttori. Da sottolineare che negli ultimi dieci anni i produttori iscritti alla Cciaa sono raddoppiati.

Gli oli, come sempre, sono sottoposti a un esame organolettico effettuato, presso la Sala Panel della Camera di Commercio di Latina e la Sala Panel del Capol, da una giuria coordinata dal Capo Panel Giulio Scatolini e composta di assaggiatori iscritti all’Elenco nazionale di tecnici ed

esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini. Vengono premiati i primi tre oli extravergini classificati nelle tre categorie: Fruttato leggero, Fruttato medio e Fruttato intenso. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale viene assegnata la "Gran Menzione". Sono inoltre attribuiti riconoscimenti all'Olio Dop Colline Pontine, al Miglior Olio Biologico, alla Migliore Confezione ed Etichetta, il Premio "Olivicoltore veterano", il Premio "Giovane olivicoltore" e il Premio "Verde in rosa" alle "donne dell'olio pontino". Quest'ultimo è un nuovo premio. Dedicando infine una sezione ai "Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola", il Concorso attribuisce il Premio "Custode delle Colline" a quelle 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. Paesaggi le cui immagini rappresentano l'olivicoltura e la produzione dell'olio, viste in tutti i loro aspetti, con particolare attenzione al paesaggio contemporaneo nei diversi territori collinari della provincia caratterizzati dalla presenza dell'ulivo. Scopo del Concorso è promuovere e valorizzare l'olio extra vergine di oliva e diffondere la cultura dell'assaggio professionale.

"È itinerante – afferma Luigi Centauri, presidente del Capol e coordinatore dello stesso Concorso – e come tale si è svolto in passato nei luoghi più suggestivi della provincia, come l'Abbazia di Valvisciolo, il Castello di Itri, il Castello Caetani di Sermoneta, l'Abbazia di Fossanova, il Palazzo Baronale di Fondi, il Castello di San Martino. È un momento importante in cui si può conoscere e comunicare le qualità, organolettiche e salutistiche, dell'olio pontino. Circa tali qualità, quest'anno hanno raggiunto un livello molto alto perché la forte siccità, pur prolungando il periodo della cascola delle olive, ha ridotto notevolmente

l'attacco della mosca olearia. La produzione di quest'anno ha raggiunto i 150 mila quintali, con un aumento rispetto all'anno scorso, che tra l'altro è stata tra le più basse degli ultimi venti anni, tra il 20 e il 30%. Una produzione comunque lontana dagli anni di carica. Ciononostante il numero dei partecipanti al Concorso è notevole".

Per meglio selezionare gli oli in gara, sono state organizzate nei mesi scorsi preselezioni presso le aree interessate dallo stesso Concorso (Lepini, Ausoni, Aurunci)". Da ricordare che nell'ambito di tale Concorso si tiene anche il Premio Olive da Tavola "Gaeta Dop" e "Itrana Bianca".

PROGRAMMA

10,30 – Maranola

OLEARIO –Alla scoperta degli oli, delle olive e dei prodotti di Formia

15:30 – Registrazione dei partecipanti

15:45 – Apertura dei lavori

Luigi Centauri, Presidente Capol e Coordinatore del Concorso

16:00 – Saluti istituzionali

Gianluca Taddeo, Sindaco di Formia

Gerardo Stefanelli, Presidente Provincia di Latina

16:30 – I Paesaggio dell'Extravergine

– Presentazione fotografica delle aziende olivicole dei Lepini, Ausoni e Aurunci

-Consegna riconoscimenti ai produttori selezionati per la sezione "Paesaggi e Buona pratica agricola"

–

16,45 Convegno

Temi e relatori

L'olio di oliva protagonista del mercato dopo la pandemia

Carlo Hausmann, Direttore generale Agro Camera

Olio e salute

Eugenio Lendaro – Università Sapienza di Roma Polo Pontino

Alessandro Rossi – Medico Consulente Capol

Innovazione di processo e qualità degli oli extravergini di oliva.

Maurizio Servili, Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali

Frangiture e frangenti: pericoli ed opportunità per l'olio di qualità dopo il Covid-19

Giulio Scatolini, Capo panel "L'Olio delle Colline"

18:45 – Assegnazione dei Premi speciali

Interventi

Enrica Onorati, Assessora Agricoltura, Foreste, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo

Giovanni Acampora, Presidente Camera di Commercio Frosinone-Latina

Quirino Briganti, Presidente della Compagnia dei Lepini

Luciano Massimo, Dirigente Area Decentrata Agricoltura Lazio Sud della Regione Lazio

19:30 – Premiazione

Vincitori Concorso Olive da tavola “Gaeta Dop” E “Itrana bianca”

Vincitori Concorso “L’Olio delle Colline

Moderatore del Convegno

Roberto Campagna, Giornalista