

Fuori porta – Domani a Maranola di Formia arriva ‘Nomadi del volo’ di Carmine Cerbone

In Piazza San Luca la mostra installazione dell'artista pontino fino al 20 dicembre

Da domani 9 dicembre e fino al 20 dicembre 2024 sarà possibile visitare a Maranola di Formia (LT) in Piazza San Luca ‘Nomadi del volo’ mostra installazione del maestro Carmine Cerbone a cura di Claudio Futmani.

L'installazione gode del patrocinio del Parco naturale dei Monti Aurunci.

La mostra

La mostra illustra, attraverso l'esposizione di quadri e sculture tridimensionali rappresentanti “i gabbiani”, un tema quanto mai attuale che è quello della migrazione.

“Oggi, oltre agli uccelli, sono gli uomini a migrare – dichiara Cerbone -, e per questo li ho paragonati ai gabbiani che ho ritenuti e scelti quali simboli di libertà, viaggio, fantasia, incognita e avventura. Gli stessi gabbiani vengono osservati in questo loro lungo e lento ‘viaggio di migrazione’ che appare così simile a quello dell'essere umano, alla ricerca infinita di una terra dove stabilirsi o, al contrario, riprendere il viaggio con tanti sogni nella mente e grandi speranze nel cuore. Un ‘viaggio-disagio’ vissuto tra la quotidiana indifferenza della gente.

Cristina De Caldas Brito – scrittrice brasiliana – così citava: Siamo tutti migranti... Ogni migrazione esteriore a poco a poco diventa anche interiore...”

OLIVA DA TAVOLA, I NUOVI ASSAGGIATORI

L'idoneità della materia prima, le tecnologie di trasformazione, la composizione nutrizionale e le proprietà sensoriali. Su questi temi è stato incentrato il "Corso per assaggiatori di oliva da tavola" che si è tenuto nei giorni scorsi a Maranola, frazione di Formia, presso il Centro di documentazione e studi sulla cultura aurunca "A. De Santis". Lo stesso Centauri è stato uno dei quattro docenti; questi gli altri tre: Alberto Bono, responsabile olive da mensa del Capol ed esperto di analisi sensoriale che ha coordinato lo stesso corso, Giulio Scatolini dell'Università dei Sapori di Perugia e Barbara Lanza, responsabile della sede di Pescara del Centro di ricerca ingegneria e trasformazioni agroalimentari del Crea. Al corso, organizzato dal Capol con il contributo dell'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio) e il patrocinio del comune di Formia, hanno partecipato trenta persone tra produttori, commercianti oleari, agronomi, tecnici del settore e appassionati. Corso, della durata di diciannove ore, che si è svolto in tre giorni. Questi i suoi obiettivi: valorizzare le olive da mensa della varietà "Itrana" (oliva di Gaeta Dop e Itrana bianca), prodotte nella provincia di Latina; favorire la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione; stimolare gli olivicoltori, imprese di trasformazioni e confezionatori al miglioramento della qualità del prodotto; contribuire alla crescita qualitativa, alla promozione e comunicazione del settore; sostenere la diffusione e la crescita della professionalità degli assaggiatori di olive da tavola. Oltre alle qualità del prodotto, le proprietà sensoriali e la composizione nutrizionale, si sono tenute

lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, approfondimenti sui metodi di trasformazione sia tradizionali sia industriali e prove pratiche di assaggio. In pratica, i corsisti hanno acquisito le basi necessarie per un'oggettiva valutazione sensoriale delle olive secondo lo schema indicato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.). Oltre alla stesse olive, ai partecipanti sono stati fatti degustare gli oli Colline Pontine Dop e alcuni prodotti agroalimentari tradizionali del territorio. Il corso si è chiuso con un seminario, aperto al pubblico, sulla "Caratterizzazione sensoriale di olive e paté della cultivar Itrana". Con alcuni di questi assaggiatori e altri già formati in passato, il Capol è intenzionato a costituire un panel per l'analisi sensoriale delle olive da tavola dell'Agro Pontino.

VINCITORI CONCORSO PROVINCIALE "L'OLIO DELLE COLLINE 2022" E PREMIO "L'OLIVA ITRANA 2022"

Giunto alla diciassettesima edizione, il concorso "L'Olio delle Colline" si è tenuto a Formia, sabato 12 marzo 22, presso il Centro di preparazione olimpica del Coni. Nell'ambito di questo stesso concorso si è svolto la sesta edizione del Premio "L'oliva itrana".



Premio Speciale “L’Olio delle Colline” 2022

Quattrococchi Americo Bio di Terracina

—

“CATEGORIA AZIENDA

Fruttato “INTENSO”

1° Classificato: Quattrococchi Americo Bio di Terracina

2° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta

Gran Menzione:

**Az. Agr. Masseria Raino Bio Itri, Carroccia Bio Campodimele,
Az. Agr. Maselli Giorgio Maenza, Az. Agr. Palombelli Riccardo
Cori.**

Fruttato “MEDIO”

1° Classificato: Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino

2° Classificato: Mater Olea Srl Agricola Prossedi

Gran Menzione:

Tenuta Paola Boffi Sermoneta, Genesio Mancini Srl Itri,
Mancini Jhon Itri, Agresti 1902 Soc. Agr. SS Sonnino

Fruttato "LEGGERO"

1° Classificato: Az. Agr. Marco Carpineti Cori

2° Classificato: Cantina Sant'Andrea Terracina

Gran Menzione:

Pietrapinta Agrijuvenia Scaarl Cori, Az. Agr. Meschino Roberto
Itri, Impresa Agricola Diamante Verde Sermoneta.

"CATEGORIA PRODUTTORE"

Fruttato "INTENSO"

1° Classificato: Altobelli Bernina Sonnino

2° Classificato: Peppe Antonio Fondi

Gran Menzione:

Di Girolamo Massimiliano Sonnino, Miele Giovanni Gaeta,
Guglietta Rita Lenola, Risi Caterina Sonnino.

Fruttato "MEDIO"

1° Classificato: Agresti Maria Grazia Itri

2° Classificato: Mandarello Daniele Itri

Gran Menzione:

Bronco Erasmo Gaeta, Spirito Giovanni Lenola, Gianni Marco
Sonnino, Lidano Pierina Sonnino, La Casetta Srl Sonnino,
Agricola Guglietta Srls Lenola.

Fruttato "LEGGERO"

1° Classificato: Cappelletti Clementina Norma

2° Classificato: Pelliccia Teresa Itri

Gran Menzione:

De Filippis Vittorio Fondi, Bernabai Bruno Sonnino, Ialongo
Renato Itri, Cimaroli Vincenzo Sonnino, Vivaio Valerio

Giovanni Formia, Ferro Concetta Gaeta.

PREMIO "DOP COLLINE PONTINE"

1° Classificato: Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino

2° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta

Gran Menzione:

Oscar Soc. Coop. Agricola Rocca Massima, Orsini Paola Bio Priverno, Casino Re di Coletta Filomena Sonnino.

PREMIO "BIOLOGICO"

1° Classificato: Masseria Raino Bio Itri

Gran Menzione: Az. Agr. Carroccia Bio Campodimele

Il premio "Olio Biologico" è assegnato al prodotto che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici; questa importante categoria è dedicata a quelle 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.

Menzione Speciale “GIOVANE OLIVICOLTORE”

1° Classificato: Carroccia Chiara Arianna – Az. Agr. Carroccia Bio Campodimele

E' prevista l'assegnazione al primo classificato del premio “Giovane Olivicoltore” (titolare rappresentante dell'Azienda con età fino a 40 anni ed iscritto alla Camera di Commercio), che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli delle aziende partecipanti.

Menzione Speciale “VERDE IN ROSA”

1° Classificato: Boffi Paola – Az. Tenuta Paola Boffi Sermoneta

Premio “Verde in Rosa” alla Azienda produttrice condotta al femminile.

Menzione Speciale “OLIVICOLTORE VETERANO”

1° Classificato: Ialongo Renato Itri

Sarà assegnato il riconoscimento “Olivicoltore Veterano” al produttore partecipante con l'olio extra vergine di oliva di qualità che esercita l'attività di olivicoltore da più anni.

Giuria di assaggio Panel:

Scatolini Giulio – Capo Panel

Centauri Luigi – Capo Panel

Assistenti: Cipriani Alessandro e Pareschi Giorgia (Alternanza scuola-lavoro Istit.Agrario Latina)

Assaggiatori iscritti nell'Elenco Nazionale:

Antetomaso Pietro, D'Ambrosio Francesco, De Santis Igina,

Ficaccio Marina, Manciocchi Catullo, Le Donne Francesco, Marrone Tiziana, Parisella Rocco, Pasciuto Damiano, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella, Spatolisano Isabella, Zaottini Vittorio.

GLI OLI IN GARA ERANO 347

VI Concorso "L'Oлива Itrana"

Premio Oliva da mensa "GAETA DOP"

1° Classificato: Oscar Soc. Coop. Agricola Rocca Massima

2° Classificato: Cioeta Olive da Tavola Rocca Massima

Gran Menzione: Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino, Oleificio Simeone Formia, Terre del Brigante Itri, Az. Agr. Cosmo di Russo Gaeta.

Premio Oliva da mensa "ITRANA BIANCA"

1° Classificato: Impresa Agricola Leoni Enzo Sonnino

2° Classificato: Az. Agr. Cosmo di Russo Gaeta

Gran Menzione: Terre del Brigante Itri, Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino, Genesio Mancini Srl Itri, Pelliccia Teresa Itri.

Componenti della Giuria:

Scatolini Giulio (coordinatore), Bono Alberto, Cerrito Andrea, De Santis Igina, Ficaccio Marina, Loria William, Mandarello Daniele, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella, Tomao Giuseppe.

Assistenti: Cipriani Alessandro e Pareschi Giorgia (Alternanza scuola-lavoro Istituto Agrario Latina).

Menzione Speciale "MIGLIORE CONFEZIONE ED ETICHETTA"

1° Classificato: Az. Agr. Albaterra di Cavaterra Lorenzo Sonnino

2° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta

Gran Menzione: Soc. Agr. La Valle dell'Usignolo Sermoneta

Componenti della Giuria:

Giornalisti: Campagna Roberto (coordinatore), Briguglio Tiziana;

Ispettori ICQRF MIPAAF: Alimenti Michelangelo e Saragoza Michele;

Agronomo: Bono Alberto;

Grafici pubblicitari: Caputo Gianni e D'Achille Fabio;

Consulente giurista sicurezza alimentare: Stocola Michele.

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, dei terrazzamenti,

LEPINI:

Marco Carpineti Bio Cori

Giuseppe Palombo (La Valle Dell'Usignolo Bio) Sermoneta

Costantini Michele Sezze

AUSONI:

Rossetti Sergio Sonnino

Vicaro Valter Terracina

Peppe Marianna Fondi

AURUNCI:

Lucci Genoveffa Santi Cosma E Damiano

Fusco Minelio Itri

Pecorini Flora Formia

Componenti della giuria:

LEPINI: Battisti Mario Pio, Benecchi Ilaria, Perci Antonio, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella.

AUSONI: Antetomaso Pietro, Bono Alberto, Fasolo Gerardo, Iacoacci Tommaso, La Rosa Gianfranco, Migliori Ernesto, Mirabella Fabio, Parisella Rocco, Pasciuto Damiano, Spatolisano Isabella.

AURUNCI: Buonamano Celestino, Cerrito Andrea, Forcina Pasquale, Mandarello Daniele, Minolfi Maria.

ORGANIZZATORI

Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo dell'Arsial, il concorso sono 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 Ford di Latina, Slow Ford Comunità per il turismo sostenibile dei Monti Lepini e Lilt (Lega italiana della lotta contro i tumori)-sezione di Latina.

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).

IL CONCORSO “L’OLIVA ITRANA”

Due le categorie del Concorso: “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. Per poter partecipare alla categoria “Oliva di Gaeta Dop”, il produttore deve essere iscritto all’Organismo di controllo nella categoria trasformatori/condizionatori.

IL CONVEGNO

Anche quest'anno si è tenuto il convegno sull'olivicoltura pontina. Ad aprire i lavori è stato, come al solito, Luigi Centauri. Quattro le relazioni del convegno: "L'olio di oliva protagonista del mercato dopo la pandemia" di Carlo Hausmann, Direttore generale Agro Camera; "Olio e salute" di Eugenio Lendaro dell'Università "La Sapienza" di Roma-Polo Pontino e di Alessandro Rossi, medico consulente del Capol; "Innovazione di processo e qualità degli oli extravergini di oliva" di Maurizio Servili dell'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" di Giulio Scatolini, Capo Panel "L'Olio delle Colline".

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