

Ventesima edizione del concorso provinciale “L’OLIO DELLE COLLINE”

Abbazia di Fossanova, sabato 22 febbraio 2025

Giunto alla XX edizione, il Concorso provinciale “L’Olio delle Colline – Paesaggi dell’extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci” si terrà, sabato 22 febbraio, a partire dalle 10, presso l’Abbazia di Fossanova. Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina), 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).

Gli oli in gara

Sono 389 gli oli in gara, di cui 18 sono Bio e 10

Dop "Colline Pontine". Di questi 389 oli poi 72 sono prodotti da aziende con etichetta e i restanti da olivicoltori che non imbottigliano. Gli oli, come sempre, sono sottoposti a un esame organolettico effettuato, presso la Sala Panel del Capol, da una giuria coordinata dal Capo Panel Luigi Centauri e composta di assaggiatori iscritti all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

I premi

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, e vengono assegnati il Premio "Olivicoltore veterano", il Premio "Giovane olivicoltore" e il Premio "Verde in rosa" alle donne dell'olio pontino. 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. Per la prima volta infine verrà attribuito il riconoscimento "Olivi spettacolari della provincia di Latina". Questo il suo obiettivo: integrare le già consolidate iniziative finalizzate a promuovere e valorizzare la coltivazione dell'olivo in Agro Pontino ed evidenziare il ruolo che tale coltura riveste nella caratterizzazione dei paesaggi del territorio. 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 era già tenuto in passato nell'Abbazia di Fossanova e altri luoghi suggestivi della provincia, come l'Abbazia di Valvisciolo, il Castello di Itri, il Castello Caetani di Sermoneta, il Palazzo Baronale di Fondi, il Castello di San Martino, il Centro di partecipazione olimpica di Formia, la Centrale olivicola di Sonnino e il Castello di Minturno . È un momento importante in cui si può conoscere e comunicare le qualità, organolettiche e salutistiche, dell'olio pontino. Circa tali qualità, anche quest'anno, nonostante le difficoltà della raccolta, hanno raggiunto un livello molto alto". Per meglio selezionare gli oli in gara, sono state organizzate preselezioni presso le aree interessate dallo stesso Concorso (Lepini, Ausoni, Aurunci)".

IL PROGRAMMA

Ore 10:00: **Ristorante Welcome Reception System**

-Concorso Premio “Assaggiatore per un giorno...” per aspiranti assaggiatori che giudicheranno gli oli extravergine d’oliva (Evo) presentati al concorso. Partecipazione aperta a tutti coloro che abbiano compiuto almeno sedici anni. Al vincitore riconoscimento Capol e una confezione di tre bottiglie di olio extra vergine delle aziende classificate. La partecipazione è riservata a un massimo di 20 persone ed è gratuita (prenotazione obbligatoria).

-Concorso Premio “L’Olio delle Colline Pontine” – assaggiatori a confronto. Riservato agli assaggiatori iscritti agli Elenchi regionale/nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Al vincitore riconoscimento Capol e una confezione di tre bottiglie Dop “Colline Pontine” delle aziende classificate. La partecipazione è riservata ad un massimo di 25 persone ed è gratuita (prenotazione obbligatoria).

Ore 11:00: **“A passeggio nel Borgo Antico”**: visita guidata gratuita nel caratteristico borgo con guida turistica a cura dei Musei archeologici di Priverno: Abbazia di Fossanova e Museo medievale di Fossanova. Inoltre visita al Giardino degli Ulivi dell’Abbazia a cura del Vivaio Aumenta.

Ore 13:00: **“Pranzo Oleario”**: alla scoperta degli oli Evo di qualità e prodotti nei territori dei Lepini a cura degli assaggiatori Capol.

Dove mangiare a Fossanova: Ristorante Welcom Reception System, Il Forno del Procoio e Il Caffè dei Guitti.

Ore 15.00 **Convegno “L’Olio delle Colline”**

Registrazione dei partecipanti

Apertura dei lavori

-Intervento musicale a cura del maestro Eleonora Brusca

-Luigi Centauri, presidente Capol e coordinatore del Concorso

15:30 – Saluti istituzionali

-Anna Maria Bilancia, Sindaco di Priverno

-Padre Pablo Scalonì, Parroco Abbazia di Fossanova

-Gianni Carroccia, Sindaco di Sonnino

-Vittoria Ciaramella, S.E. Prefetto di Latina

-Antonio Aurigemma, Presidente del Consiglio Regionale del Lazio

-Gerardo Stefanelli, Presidente Provincia di Latina

-Vittorio Sambucci, Vicepresidente III Commissione Agricoltura e Ambiente

– Enrica Onorati, Assessore all'Agricoltura di Priverno

-Giovanni Acampora, Presidente Camera di Commercio Frosinone-Latina

-Luigi Niccolini, Presidente Azienda Speciale della Cciaa "Informare"

-Severino Marrocco, Coordinatore provinciale dell'Associazione nazionale "Città dell'Olio".

Ore 16:30 **Sezione Paesaggio e Buona pratica agricola**

– “Le aziende olivicole dei Lepini, Ausoni e Aurunci” di Alberto Bono, Agronomo Commissione Paesaggi Capol;

– “Olivi spettacolari della Provincia di Latina” di Giuseppe Persi, Consigliere Fondazione “Roffredo Caetani”;

– “La cultura dell’olivo dei Lepini, Ausoni e Aurunci per contrastare l’abbandono delle colline e salvaguardare il paesaggio e la biodiversità “ di Alberto Budoni, Dipartimento di Ingegneria civile edile ambientale Ce.R.S.I.Te.S. – Polo di Latina dell’Università “La Sapienza” di Roma

– “Misura e contrasto dell’abbandono culturale degli ulivi tra istituzioni e imprese” di

Claudio Di Giovannantonio, Dirigente Qualità e Pianificazione territoriale Arsiat-

Consegna riconoscimenti ai produttori selezionati per la sezione Paesaggi e buona pratica agricola

18:00 – Sezione Olio di oliva e salute

-“Polifenoli dell’olio d’oliva e tumori: studi in modelli cellulari e animali” di Luciana Mosca, Dipartimento Scienze biochimiche “A. Rossi Fanelli” dell’Università “La Sapienza” di Roma e di Eugenio Lendaro, Dipartimento di Scienze e Biotecnologie medico-chirurgiche dell’Università “La Sapienza” di Roma – Polo Pontino.

18,30 – Sezione Analisi sensoriale

“Recondita Armonia: Itrana verde e Oliva di Gaeta” di Giulio Scatolini, Capo panel

-Consegna riconoscimenti per il concorso letterario

“Racconti tra gli Olivi”;

- Consegna degli attestati ai nuovi assaggiatori
- Premiazioni dei Concorsi “Assaggiatore per un giorno...” e “L’Olio delle Colline – Assaggiatori a confronto”

Intervento musicale a cura del maestro Eleonora Brusca

19:00 – **Premiazioni**

- Premio Comune di Priverno
- Premio Lepini, Ausoni e Aurunci
- Premio Migliore confezione ed etichetta
- Premio Giovane olivicoltore
- Premio Verde in Rosa
- Premio Olivicoltore Veterano
- Premio Olio Biologico
- Vincitori Concorso L’Olio delle Colline XX Edizione
- Premio Dopo Colline Pontine

Moderatore del Convegno: Roberto Campagna, Giornalista

**Al termine presso il Refettorio dell’Abbazia:
“Invito all’assaggio”**

Degustazione degli oli classificati e di prodotti tipici locali a cura dell’Istituto Alberghiero “Pacifici e De Magistris” di Sezze e degli assaggiatori Capol