

VINCITORI **CONCORSO** **PROVINCIALE “L’OLIO DELLE** **COLLINE 2024”**

Giunto alla diciannovesima edizione, il concorso “L’Olio delle Colline” si è tenuto a Minturno, sabato 24 e domenica 25 febbraio, presso il Castello.

ORGANIZZATORI

Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo del Comune di Minturno, è patrocinato dalla Regione Lazio, dall’Arsial, l’Amministrazione provinciale di Latina, l’Associazione Nazionale “Città dell’Olio”, la Camera di Commercio di Frosinone-Latina, il Consorzio industriale del Lazio, l’ACAP (Associazione Capi Panel Riconosciuti), la XIII Comunità Montana dei Lepini-Ausoni, la Compagnia dei Lepini, l’Associazione del Biodistretto delle Colline dell’Amaseno, il Consorzio di tutela oliva di Gaeta Dop e la 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).

Giuria di assaggio oli (Panel)

Scatolini Giulio – Capo Panel; Centauri Luigi – Capo Panel

Assaggiatori iscritti nell'Elenco nazionale: Antetomaso Pietro, D'Ambrosio Francesco, De Santis Igina, Ficaccio Marina, Manciocchi Catullo, Marrone Tiziana, Parisella Rocco, Pasciuto Damiano, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella, Spatolisano Isabella, Zaottini Vittorio.

Giuria Migliore Confezione ed etichetta

Giornalisti: Campagna Roberto (coordinatore)

Ispettori ICQRF MIPAAF: Saragosa Michele, Mondini Raffaele

Arsial (Regione Lazio): Catta Miriam

Istituto Agrario San Benedetto Latina: Pietrosanti Marisa

Grafici pubblicitari: Caputo Gianni, D'Achille Fabio, Spitaleri Katia

Capol: Iacoacci Tommaso

Consulente giurista sicurezza alimentare: Stocola Michele

Giuria Paesaggi dell'Extravergine

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

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

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

VINCITORI

Premio Assoluto "L'OLIO DELLE COLLINE" 2024

1° Classificato – Categ. Intenso: Quattrococchi Americo Bio – Terracina

"CATEGORIA AZIENDA"

Fruttato "INTENSO"

1° Classificato: Quattrococchi Americo Bio Terracina

2° Classificato: Az. Agr. Orsini Paola Riserva Bio Priverno

Gran Menzione: Mater Olea Srl Agricola Prossedi, Az. Agr. Palombelli Riccardo Cori, Villa Pontina di Pontecorvi Lucio Sonnino, San Agata di Mirabella Maria Concetta Fondi

Fruttato "MEDIO"

1° Classificato: Costantini Michele Sezze

2° Classificato: Az. Agr. Martelli Christopher "Amerone" Monte San Biagio

Gran Menzione:

Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta, Soc. Agricola d'Itri SS Olivicoltori in Itri, Diamante Verde di Antonio Tombolillo Sermoneta, Centro Produzione Olio F.lli De Gregoris Srl Sonnino.

Fruttato "LEGGERO"

1° Classificato: Palmerini 1931 Soc. Agricola Sermoneta

2° Classificato: Castello Santa Margherita Cori

Gran Menzione:

Impresa Agricola Leoni Enzo Sonnino, Genesio Mancini Itri, Rossetti Giuseppe Sonnino, Scherzerino Srl Itri, Az. Agr. Terre del Sovescio Itri.

PREMIO "DOP COLLINE PONTINE"

1° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo DOP Gaeta

2° Classificato: Az. Agr. Orsini Paola Bio DOP Priverno

Gran Menzione:

Villa Pontina DOP di Pontecorvi Lucio Sonnino, Oscar Soc. Coop. Agricola DOP Rocca Massima, Casino Re DOP di Coletta Filomena Sonnino, Agresti 1902 Soc. Agr. SS 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 "BIOLOGICO"

1° Classificato: Villa Pontina Bio di Pontecorvi Lucio Sonnino

2° Classificato: Soc. Agr. I Lori SS Bio Cori

Gran Menzione: Az. Agr. Biologica Adria Misiti Sonnino,

Masseria Raino di Livio Ialongo & C. SAS Bio Itri, Az. Agr. Molino700 Società Semplice Bio, Agricola Biologica De Santis Vincenzo.

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 "GIOVANE OLIVICOLTORE"

Igor Antoniani – Mater Olea Srl Agricola Prossedi

Riccardo Palombelli Cori

"Giovane Olivicoltore", 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.

"CATEGORIA PICCOLE PRODUZIONI"

Fruttato "INTENSO"

1° Classificato: Grecco Fabrizio Sezze

2° Classificato: Altobelli Bernina Sonnino

Gran Menzione:

Di Girolamo Massimiliano Sonnino, Riva Danilo (Inviridis)
Norma, Gruppo di sette produttori di Norma (Inviridis),
Cappelletti Alessandro (Inviridis) Norma.

Fruttato "MEDIO"

1° Classificato: Coriddi Giovanna Cori

2° Classificato: Gli Archi Srl Formia

Gran Menzione:

Rossetti Sergio Sonnino, De Gregoris Luigi Sonnino, Risi Caterina Sonnino, Fallovo Egidio Fondi.

Fruttato "LEGGERO"

1° Classificato: Tombolillo Antonio (Inviridis) Norma

2° Classificato: Soc. Agricola La Casetta Sonnino

Gran Menzione:

Iacomini Cecilia (Norma), Ialongo Silvia Itri, Cantagalli Giovanni Sonnino, Abbazia di Valvisciolo Sermoneta, Rinaldi Alessia Fondi, Natalizi Sara Norma.

PREMIO "VERDE IN ROSA"

**Ialongo Anna Maria – Società Agricola D'Itri SS Olivicoltori
in Itri**

Premio "Verde in Rosa" alla Azienda produttrice
condotta al femminile.

PREMIO "OLIVICOLTORE VETERANO"

Rossetti Sergio Sonnino

Pandolfi Gabriele – Cantina Sant'Andrea Terracina

Ianniello Antonio Castelforte

Riconoscimento all'Olivicoltore "Veterano", produttore
partecipante con l'olio extra vergine di oliva di
qualità che esercita l'attività di olivicoltore da più
anni.

PREMIO "CITTA' DI MINTURNO"

1° Classificato: Masseria Zenobio Minturno

2° Classificato: Pensiero Giuseppe (1965) Minturno

Il premio è assegnato alle due migliori aziende che producono
un olio extravergine da olive del Comune di Minturno che
ospita l'evento.

Menzione Speciale "MIGLIORE CONFEZIONE ED ETICHETTA"

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.

1° Classificato: Az. Agr. Marco Carpineti Bio Cori

2° Classificato: Quattrococchi Americo Bio Terracina

Gran Menzione: Az. Agr. Orsini Paola Riserva Bio Priverno.

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 e dei terrazzamenti.

LEPINI:

Palombelli Riccardo Cori

Tenuta Paola Boffi Sermoneta

Nonno Nicola di Centra Nicola Maenza

AUSONI:

Villa Pontina Bio Dop di Pontecorvi Lucio Sonnino

Maiorino Giovanni Fondi

De Filippis Maddalena Fondi

AURUNCI:

Di Biase Alfonso Itri

Masseria Zenobio Minturno

Lungo Antonio Santi Cosma e Damiano

**VINCITORI CONCURSO
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, Genesisio 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

I VINCITORI DEL PRIMO CONCORSO “L’OLIO DELLE COLLINE A NORMA”

***Centro assaggiatori produzioni olivicole
Latina***

Si è svolto domenica scorsa, presso il Centro sociale degli anziani, il primo concorso “L’Olio delle Colline a Norma”, organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) in collaborazione con l’Ufficio zonale dell’Uci e il patrocinio del Comune di Norma. Questi i vincitori: al primo posto si è piazzata Cecilia Iacomini, al secondo Claudio Ingrao e al terzo Franco Santucci. Cinque le “Gran Menzioni” assegnate: ad Andrea Carosi, Guglielmo Scarsella, Dario Cappelletti, Ilaria Iacomini e a “Verde Diamante” di Antonio Tombolillo. Oltre a quelli locali, al Concorso potevano partecipare anche i produttori dei paesi limitrofi. Inoltre, era rivolto agli olivicoltori non

residenti a Norma che producono oli extravergini con olive coltivate nel territorio locale.

Gli otto oli premiati parteciperanno direttamente al XVII Concorso provinciale "L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'Extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci", in programma il 12 marzo prossimo a Formia, presso il Centro di preparazione olimpica del Coni.



A designare i vincitori è stato un Panel guidato da Luigi Centauri, presidente del Capol, e composto di tredici assaggiatori del Capol: Patrizia Antonetti, Giovanni Della Penna, Igina De Santis, Giuseppe Emanuele, Marina Ficaccio, Antonio Genovesi, Oscar Mastramanno, Marisa Pietrosanti, Gianni Ricci, Antonella Simonetti, Isabella Spatolisano, Alessandro Trotta e Vittorio Zaottini. Allo scopo di incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni dei territori caratterizzati da un'alta biodiversità, gli organizzatori del Concorso hanno inoltre rilasciato il "Premio Paesaggi" a tre produttori che negli ultimi quattro anni hanno recuperato i propri oliveti. Eccoli: Alviti Rita (Località Malerba), Roberto Coluzzi (località Stillo Medio) e Daniele Iacomini (Località Felletro). Produttori che erano stati selezionati da Filippo Signore.

"Quello degli oliveti abbandonati – ha affermato Centauri – è un problema che riguarda tutti i territori olivicoli italiani. Un problema che, oltre al danno economico, provoca

la perdita di identità degli stessi territori, ne compromette la stabilità ed erode la biodiversità locale. Ecco perchè è importante il loro recupero e chi li recupera va premiato. Noi lo abbiamo fatto e siamo stati i primi ad averlo fatto”.

Questi gli obiettivi del Concorso: valorizzare i migliori extravergini di oliva prodotti a Norma; stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della loro qualità; incentivare il recupero degli oliveti abbandonati e le piccole produzioni nel campo della biodiversità; contribuire alla diffusione e l'accrescimento della professionalità degli assaggiatori di olio; infine, riconoscere l'importanza dell'olivicoltura nella tutela e conservazione di un ambiente rurale che è storia della comunità locale.

“Questo concorso, che si è tenuto a Norma per la prima volta – ha affermato il sindaco Andrea Dell’Omo – darà vita a un percorso da fare insieme allo stesso Capol. Nell’ottica di una sincera e sentita valorizzazione dell’olio extravergine e dell’oliva da mensa, l’amministrazione comunale intende inoltre porre in essere azioni e interventi volti a migliorare una delle produzioni più importanti del territorio. Questo è stato il primo step a cui ne seguiranno tanti altri”.

Quaranta i produttori in gara. A tutti i concorrenti ammessi alla selezione è stato rilasciato un attestato di partecipazione. Alla premiazione era presente Luigi Riva, referente dell’Uci di Norma, che si è occupato della raccolta dei campioni di olio e dell’organizzazione della stessa premiazione.

Concorso provinciale “l’oliva itrana”, aperte le iscrizioni alla VI edizione

Giunto alla sesta edizione, il Premio provinciale “L’Oлива itrana” si terrà, come sempre, nell’ambito del Concorso provinciale “L’Olio delle Colline – Paesaggi dell’extravergine e Buona pratica agricola dei Lepini Ausoni e Aurunci”, in programma il 12 marzo a Formia, presso il Centro di Preparazione Olimpica “Bruno Zauli” del Coni.

IL CONCORSO – COME PARTECIPARE

È organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina). Due le categorie del premio: “Oлива di Gaeta Dop” e “Oлива itrana bianca”. È rivolto a olivicoltori, trasformatori e confezionatori, singoli o associati, iscritti alla Camera di Commercio di Latina – settore agricolo. Da precisare che poter partecipare alla categoria “Oлива di Gaeta Dop”, il produttore deve essere iscritto all’Organismo di controllo nella categoria trasformatori/condizionatori. Tutti gli altri requisiti necessari per concorrere sono specificati nel relativo regolamento. La partecipazione è gratuita e a tutti i concorrenti sarà rilasciata, oltre all’attestato di partecipazione, la certificazione relativa all’analisi organolettica. Le domande possono essere inviate tramite e-mail a capol.latina@gmail.com. Insieme alla scheda di adesione, gli interessati dovranno far pervenire due campioni di olive dentro un contenitore di almeno 500 gr., entro le ore 13:00 del 2 marzo 2022. Ogni olivicoltore potrà gareggiare con un solo campione di olive per categoria. Le partite di olive dalle quali provengono gli stessi campioni potranno essere successivamente verificate dai tecnici incaricati dall’Associazione Capol.

LA SELEZIONE

La selezione delle olive sarà effettuata da esperti del settore coordinati da Giulio Scatolini del COI (Consiglio Olivicolo Internazionale). Per entrambe le categorie, saranno premiate le prime due aziende. È prevista inoltre l'assegnazione di menzioni di merito. I risultati del concorso saranno resi noti nel corso del convegno che ogni anno chiude il Concorso provinciale "L'Olio delle Colline".

I campioni di olive, unitamente alla domanda di partecipazione, potranno essere consegnati direttamente al:
Comune di Rocca Massima – Assessorato all'Agricoltura (Via del Municipio, 47); al Capol (c/o Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma-Latina – Via Carrara 12/a); al Comune di Itri – Staff del sindaco o Assessorato all'Agricoltura (Piazza Umberto I, 1). Per informazioni, telefonare al 329.1099593.

Publicato il bando della 1° edizione del Concorso "L'OLIO DELLE COLLINE A NORMA"

Oltre a quelli locali, possono partecipare al primo "Concorso Olio delle Colline a Norma" anche i produttori dei paesi limitrofi. Inoltre, è aperto agli olivicoltori non residenti a Norma che presentano oli extravergini ottenuti da olive prodotte negli oliveti ricadenti nel territorio normese. I produttori dovranno far pervenire all'Associazione Uci – Ufficio zonale di Norma, Via Passeggiata S. Giovanni, 34 (mobile: 340 2974210), insieme alla scheda di adesione, un campione di olio in due

contenitori di dimensione minima di 0,50 litri (i contenitori sono disponibili presso lo stesso Ufficio zonale dell'Uci e i frantoi locali). Gli stessi produttori aderenti parteciperanno direttamente al XVII Concorso Provinciale "L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'Extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci". La Commissione di assaggio designerà i primi tre produttori che avranno ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità i premi saranno assegnati ex aequo. Inoltre, allo scopo di incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un'alta biodiversità, gli organizzatori del Concorso rilasceranno dei riconoscimenti ai produttori che negli ultimi quattro anni hanno recuperato i propri oliveti. "Questo concorso, che si terrà a Norma per la prima volta – ha affermato il sindaco Andrea Dell'Omo – darà vita a un percorso da fare insieme al Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina). Nell'ottica di una sincera e sentita valorizzazione dell'olio extravergine e dell'oliva da mensa, l'amministrazione comunale intende porre in essere azioni e interventi volti a migliorare una delle produzioni più importanti del territorio. Questo sarà il primo step a cui seguiranno tanti altri". A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione durante il Seminario che si terrà l'8 gennaio 2022 alle 10.30 presso il Centro sociale anziani di Norma. Il Concorso è organizzato dal Comune di Norma e dal Capol con la collaborazione dell'Ufficio zonale dell'Uci. Per informazioni: Capol Latina mob.: 3291099593, e-mail: capol.latina@gmail.com; Uci – Ufficio zonale di Norma mob.: 329 1099593, e-mail: riva.luigi@gmail.com.