

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

corsi hanno acquisito le basi necessarie per un'oggettiva valutazione sensoriale delle olive secondo lo schema indicato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.). Oltre alle 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.

I VINCITORI DEL CONCORSO "L'OLIO DELLE COLLINE A SERMONETA"

La competizione si è svolta nell'ambito della secolare Fiera di San Michele

Così come l'anno passato, nell'ambito della Secolare Fiera di San Michele di Sermoneta, che si è svolta dal 28 settembre al 1 ottobre nell'Area mercato di Monticchio, si è tenuto il Concorso comunale "L'Olio delle Colline a Sermoneta", organizzato dall'Amministrazione comunale in collaborazione con il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina).

I vincitori

Questi i vincitori: al primo posto si è piazzato l'Agriturismo

La Valle dell'Usignolo, al secondo la Società agricola Palmerini 1931 e al terzo l'Abbazia di Valvisciolo. Mentre le "Menzioni di merito" sono state assegnate alla Tenuta Paola Boffi, a Sergio Gobbi, a Diversamente Agricola di Carmela Parisi, a Loretta Proia, a Franco Santucci e a Impresa agricola Diamante Verde di Antonio Tombolillo. Il concorso era rivolto ai produttori e agli olivicoltori del territorio di Sermoneta. Gli oli in gara sono stati giudicati da un panel di assaggiatori dello stesso Capol, guidato da Luigi Centauri, capo panel.

Alla premiazione dei vincitori, avvenuta sabato scorso, erano presenti Nicola Minniti, Bruno Bianconi e Antonio Di Lenola rispettivamente vicesindaco, assessore all'Agricoltura e presidente del Consiglio comunale di Sermoneta, Alberto Bono, agronomo, e lo stesso Luigi Centauri, presidente del Capol. Alla fine della stessa premiazione sono state consegnati gli attestati ai trentadue olivicoltori di Sermoneta partecipanti al corso di gestione dell'oliveto.

"Il successo di questo concorso hanno affermato il sindaco di Sermoneta Giuseppina Giovannoli e l'assessore Bianconi – dimostra la grande varietà di eccellenze presenti sul nostro territorio. Come Amministrazione comunale continueremo a promuovere e sostenere queste iniziative che mettono in risalto le produzioni locali, esaltandone il valore e la tipicità . Congratulazioni a tutti i partecipanti, siete una risorsa preziosa per Sermoneta".

Durante i quattro giorni della Fiera, lo stesso Capol ha organizzato l'evento "Assaggiatore per un giorno", la degustazione degli oli in gara abbinati alla zuppa di fagioli e l'assaggio professione delle olive Gaeta Dop e Itrana bianca. Circa l'evento "Assaggiatore per un giorno", sono stati protagonisti i consumatori, che guidati dagli esperti del Capol, hanno cercato di imparare a riconoscere un olio di qualità. Anche riguardo alle olive, gli esperti hanno fornito

il modo per riconoscerne la qualità, oltre a illustrarne le caratteristiche. Da ricordare che la Fiera, come sempre, è stata organizzata dall'Amministrazione comunale di Sermoneta con il contributo dell'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio). Sono stati quattro giorni intensi tra mostra mercato, enogastronomia, prodotti tipici, ristorazione, convegni, presentazioni di libri, spettacoli equestri e concerti.

IL TRIONFO DEGLI OLI PONTINI AL CONCORSO "ORII DEL LAZIO"

Gli oli pontini conquistano ben nove premi al concorso regionale "Orie del Lazio – Capolavori del Gusto", che si è svolto, sabato scorso, a Roma, nella Sala del Tempio di Adriano.

L'ANALISI

"Questo risultato – ha affermato Luigi Centauri, presidente del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) – conferma quanto emerso nelle analisi organolettiche condotte nell'ambito del Concorso provinciale. Insomma, anche quest'anno, malgrado la siccità e le alte temperature che hanno provocato un calo della produzione e malgrado gli olivicoltori abbiano dovuto fronteggiare l'attacco della mosca olearia, gli oli hanno mantenuto lo standard qualitativo raggiunto negli anni precedenti. In pratica, ancora una volta gli olivicoltori e i frantoiani pontini hanno dimostrato una certa professionalità nella scelta dell'epoca di raccolta (partita in anticipo) e dei parametri tecnologici più adeguati in funzione della varietà autoctona itrana e dello stato di maturazione delle stesse olive.

Questa attenzione – ha concluso Centauri – ha permesso, come sempre, di ottenere un alto contenuto di sostanze fenoliche negli oli, con conseguente accentuazione delle note di amaro e piccante”.

I PREMIATI

Questi produttori premiati: l’Azienda agricola biologica Adria Misiti di Sabaudia e l’Azienda agricola Cosmo Di Russo di Gaeta hanno conquistato, con l’olio “Le Camminate “ e il “Verdemare”, rispettivamente il primo e il secondo posto nella “Categoria Extravergine – Sezione Fruttato Intenso”, la più importante. In questa stessa categoria, nella “Sezione Fruttato Medio”, l’Azienda agricola biologica Alessandro Scanavini di Sabaudia si è piazzata invece seconda, mentre l’Azienda agricola “Molino 7Cento” di Cori e la Cantina Sant’Andrea di Borgo Vodice hanno vinto la “Menzione Speciale”. Da sottolineare inoltre la performance dell’Azienda agricola biologica Americo Quattrococchi di Terracina che ha portato a casa ben quattro premi: il primo posto nella “Categoria di Roma Igp – Sezione Fruttato Intenso”, Migliore olio biologico, Migliore olio monovarietale e Migliore olio ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli. Infine, l’Azienda Adria Misiti ha anche conquistato il Premio “Impresa femminile”. Quasi tutte queste aziende erano già state premiate al concorso provinciale, che si è tenuto il 25 febbraio scorso a Sonnino. Il concorso premia inoltre i migliori extravergini di ogni Dop del Lazio. Ebbene, circa la denominazione “Colline Pontine”, nella “Sezione Fruttato Intenso” ha primeggiato Cosmo Di Russo con il “Don Pasquale”, seguito dall’Azienda agricola Alfredo Cetrone di Sonnino. Mentre in questa stessa Categoria, ma nella “Sezione Fruttato Medio” è arrivata prima l’Azienda agricola “Casino Re” di Coletta Filomena di Sonnino.

IL CONCORSO

Giunto alla trentesima edizione, il concorso è promosso da Unioncamere Lazio, con il supporto tecnico di Agro Camera, l'Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo del settore agroalimentare, e la collaborazione delle Camere di Commercio del Lazio. E' nato come fase di selezione su base regionale dei partecipanti al Premio "Ercole Olivario": Circa tale Premio, quest'anno saranno otto gli oli pontini che approderanno alla selezione finale.

VINCITORI CONORSO PROVINCIALE "L'OLIO DELLE COLLINE 2023" E PREMIO "L'OLIVA ITRANA 2023"

Giunto alla diciottesima edizione, il concorso "L'Olio delle Colline" si è tenuto a Sonnino, sabato 25 febbraio 23, presso la Centrale Olivicola San Bernardino. Nell'ambito di questo concorso si è svolto poi la settima edizione del Premio "L'oliva itrana".

ORGANIZZATORI

Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo dell'Arsial, è patrocinato dalla Regione Lazio, l'Amministrazione provinciale di Latina,

il Comune di Sonnino, 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).

IL PREMIO "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. Questo il tema: “L’Olio delle Colline – Paesaggi dell’Extravergine e Buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”. Ad aprire i lavori è stato, come al solito, Luigi Centauri. A seguire i saluti del sindaco di Sonnino Luciano De Angelis, del Presidente della Provincia Gerardo Stefanelli e Franco De Cupis, consigliere comunale di Sonnino delegato all’Olivicoltura. Sono intervenuti: Rocco Merucci, Vicecoordinatore regionale dell’Associazione Nazionale “Città dell’Olio”; Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini; Onorato Nardacci, commissario XIII Comunità montana dei Monti Lepini-Ausoni; Giuseppe Persi, comandante del Gruppo carabinieri forestali della Provincia di Latina. Tre le relazioni del convegno: “Lentamente viaggiare: l’oletturismo secondo Slow Food” di Roberto Perticaroli, Slow Food Latina e Team leader Slow Food Travel; “L’analisi sensoriale dell’olio extravergine d’oliva: conoscere e riconoscere l’olio” di Lorenzo Natale, Capo Panel del Premio nazionale “Ercole Olivario”; “Itrana, studio biochimico degli effetti di polifenoli su cellule tumorali” di Eugenio Lendaro del Dipartimento di Scienze e Biotecnologie medico-chirurgiche dell’Università “La Sapienza” di Roma – Polo Pontino.

I VINCITORI

—
—
Premio Assoluto “L’OLIO DELLE COLLINE” 2023

1° Classificato – Di Girolamo Massimiliano Sonnino (Categoria Medio)

—
“CATEGORIA AZIENDA”

Fruttato “INTENSO”

1° Classificato: Quattrococchi Americo Bio Terracina

2° Classificato: Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino

Gran Menzione: Az. Agr. Gli Archi Srl – Formia

Fruttato “MEDIO”

1° Classificato: Mater Olea Srl Agricola Prossedi

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

Gran Menzione:

Az. Agr. Palombelli Riccardo Cori, Az. Agr. Costantini Michele Sezze, Genesisio Mancini Srl Itri, Rossetti Giuseppe Sonnino.

Fruttato "LEGGERO"

1° Classificato: Soc. Agr. La Valle dell'Usignolo Srl Bio Sermoneta

2° Classificato: Molino7cento Azienda Agricola Bio Cori

Gran Menzione:

Impresa Agricola Leoni Enzo Sonnino, Agri Mare Azienda Agrituristica Sperlonga, Az. Agr. Martelli Cristopher "Amerone" Monte San Biagio, Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena Sonnino.

"CATEGORIA PRODUTTORE"

Fruttato "INTENSO"

1° Classificato: Dragonetti Andrea Itri

2° Classificato: Pensiero Giuseppe (1965) Minturno

Gran Menzione:

Cetrone Giulio Sonnino, Papa Filippo Minturno, Mandarello
Daniele Formia.

Fruttato "MEDIO"

1° Classificato: Di Girolamo Massimiliano Sonnino

2° Classificato: Coriddi Giovanna Cori

Gran Menzione:

Gianfelice Anna Sonnino, Carbonelli Paolo Sonnino, Barone
Giuseppe Sonnino, Ziniti Francesco Minturno, Rossetti Sergio
Sonnino.

.

Fruttato "LEGGERO"

1° Classificato: De Gregoris Quirino Sonnino

2° Classificato: Guglietta Oscar Lenola

Gran Menzione:

Mastrobbattista Francesco Lenola, De Angelis Franco Gaeta,
Guglietta Chesia Lenola, Lana Maurizio " Itrana" Cori, Treglia
Virgilio – Minturno.

PREMIO "DOP COLLINE PONTINE"

1° Classificato: Agresti 1902 Soc. Agr. SS Sonnino

2° Classificato: Az. Agr. Alfredo Cetrone – Sonnino

Gran Menzione:

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

PREMIO "BIOLOGICO"

1° Classificato: Az. Agr. Biologica Adria Misiti Sonnino

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

Gran Menzione:

Soc. Agr. I Lori SS di Sturno Tiziana, Az. Agr. Biancheri
Francesco Saverio Bio.

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.

—
—
—

Menzione Speciale “GIOVANE OLIVICOLTORE”

1° Classificato: Az. Agr. Palombelli Riccardo Cori

Al primo classificato “Giovane Olivicoltore”, titolare rappresentante dell’Azienda con età fino a 40 anni ed iscritto alla Camera di Commercio, che ha ottenuto il punteggio più alto tra tutti gli oli delle aziende partecipanti.

—

Menzione Speciale “VERDE IN ROSA”

1° Classificato: Gianfelice Anna Sonnino

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

—

Menzione Speciale “OLIVICOLTORE VETERANO”

**1° Classificato: Ciccarelli Wilma Az. Agr. Gli Archi Srl
Formia**

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

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: Soc. Agr. La Valle dell'Usignolo Srl Bio Sermoneta

2° Classificato: Soc. Agr. D'Itri SS Olivicoltori in Itri

Gran Menzione: Az. Agr. La Torretta di Martellucci Jessica, , Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta "Verde Rame", Impresa Agricola Diamante Verde di Antonio Tombolillo.

—
VII Concorso "L'OliVa Itrana"

Premio Oliva da mensa "GAETA DOP"

1° Classificato: Ernesto Bruschini Srl Rocca Massima

2° Classificato: Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena Sonnino

Gran Menzione: Lucarelli Alferino Srl Rocca Massima, Genesisio Mancini Srl Itri, Cioeta di Priori Luca Snc Rocca Massima, Unagri Soc. Coop. Itri, Oscar Soc. Coop. Agricola Rocca Massima, Az. Agr. Cetrone Alfredo Sonnino, Az. Agr. Gli Archi Formia, Az. Agr. Di Russo Cosmo Gaeta.

Premio Oliva da mensa "ITRANA BIANCA"

1° Classificato: Impresa Agricola Leoni Enzo Sonnino

2° Classificato: Oleificio Simeone Formia

Gran Menzione: Genesisio Mancini Srl Itri, Lucarelli Alferino Srl Rocca Massima, Oscar Soc. Coop. Agricola Rocca Massima, Az. Agr. Casino Re Sonnino, Az. Agr. Cetrone Alfredo Sonnino, Az. Agr. Di Russo Cosmo Gaeta, Ernesto Bruschini Srl Rocca Massima, Az. Agr. Pelliccia Teresa Itri, Unagri Soc. Coop. Itri, La Valle dell'Usignolo Sermoneta.

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:

Coriddi Giovanna Cori, Tombolillo Antonio Sermoneta e Abbenda Giovanni Sezze.

AUSONI:

Mastrobattista Francesco Lenola, Fallovo Egidio Fondi, Gandolfo Gabriele ed Andrea Terracina.

AURUNCI:

Carroccia Chiara Arianna Lenola, Ruggieri Claudio Itri e
Marciano Massimo Spigno Saturnia

Riconoscimenti del Comitato organizzatore per i territori
caratterizzati da un'alta biodiversità:

Cerrato Antonio di Lenola e Manzo Orlando di Fondi

A LATINA LA PRIMA ASSOCIAZIONE ITALIANA DI CAPI PANEL

Nasce a Latina la prima associazione italiana di Capi Panel di
analisi sensoriali per gli oli vergini di oliva.

Si chiama A.Ca.P. (Associazione Capi Panel riconosciuti) e
avrà la sede nei locali del Capol (Centro assaggiatori
produzioni olivicole di Latina), presso il Consorzio
Industriale Laziale di via Carrara.

Da ricordare che le analisi sensoriali degli oli vengono
effettuate da un Panel, un gruppo di assaggiatori iscritti al
relativo Albo/Elenco nazionale, diretto, come prevede la
norma, da un Capo Panel, in inglese Panel Leader.

I soci fondatori di questa associazione sono tutti Capi Panel
di un Comitato di assaggio degli oli riconosciuto e

autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mi.P.A.A.F.). Eccoli: Giulio Scatolini (Umbria), Domenica Luana Leo Imperiale (Puglia), Luigi Centauri (Lazio), Giuseppe Cicero (Sicilia), Giampiero Cresti (Toscana), Giuseppe Giordano (Calabria) e Marino Giorgetti (Abruzzo).

L'atto costitutivo è stato firmato, nei giorni scorsi, davanti al notaio Antonio Fuccillo. Presidente è Giulio Scatolini, vicepresidente Domenica Luana Leo Imperiale e segretario/tesoriere Luigi Centauri.

“La costituzione di questa associazione – ha affermato il presidente – è di rilevante importanza per la difesa dei produttori, in particolare di quelli virtuosi, dell’etica e della qualità dell’olio italiano, Olio che non potrà mai essere una commodity, ma che al contrario è un testimone della biodiversità, della sostenibilità e del paesaggio”. In particolare, l’Associazione punta a tutelare gli interessi e la qualificazione professionale dei Capi Panel. E lo fa intervenendo “in forma propositiva e consultiva presso gli Enti pubblici e privati e presso qualsiasi soggetto interessato per l’applicazione, la modifica, il coordinamento, l’emanazione di normative in materia di oli vergini di oliva” e intervenendo “in difesa degli interessi e dei diritti della categoria presso qualsiasi organo o sede”.

Potrà inoltre: collaborare con qualsiasi altro soggetto che opera nello stesso settore od in altri settori affini; organizzare studi, ricerche e indagini; promuovere, tutelare e valorizzare la biodiversità olivicola nazionale e internazionale; curare la realizzazione di pubblicazioni, direttamente o tramite terzi; studiare, realizzare e diffondere materiale illustrativo e didattico di qualsiasi natura; partecipare, aderire o collaborare con altri organismi pubblici o privati, stipulare con essi accordi e convenzioni; partecipare ad iniziative svolte da terzi, purché aventi finalità analoghe a quelle statutarie; collaborare con i

propri associati e con terzi per la definizione e l'applicazione di standard qualitativi; svolgere la propria attività utilizzando segni distintivi, marchi e loghi; organizzare e tenere corsi di formazione professionale; indire concorsi e/o gare in proprio o per conto di Enti pubblici o privati, in materie attinenti alle finalità associative; infine, gestire in proprio o in collaborazione con altri soggetti, attività promozionali nel settore enogastronomico (banchi di assaggio, degustazioni, assaggi con abbinamenti gastronomici).

Possono aderire all'Associazione, in qualità di soci onorari, tutti i soggetti, anche diversi da persone fisiche, che, nell'ambito della propria attività professionale, statutaria o istituzionale, operino nel settore oleario, e, in qualità di soci ordinari, tutti i Capi Panel, anche stranieri.

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.

INCONTRO SULLE CARATTERISTICHE DEGLI OLI NUOVI DELLA PROVINCIA DI LATINA

Organizzato da Capol, si terrà venerdì prossimo dalle 17,30 alle 20,00 presso la Sala conferenze del Consorzio industriale Roma-Latina

Un incontro per valutare i profili organolettici e sensoriali degli oli nuovi della provincia di Latina. Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina), si terrà venerdì prossimo dalle 17,30 alle 20,00 presso la Sala conferenze del Consorzio per lo sviluppo industriale Roma-Latina (via Carrara, 12/A, Latina Scalo), al cui interno è ospitata la sede dello stesso Capol. L'incontro si svolge nell'ambito dell'aggiornamento che ogni fine anno lo stesso Centro assaggiatori promuove per i suoi soci. Inoltre è aperto alla partecipazione di coloro che sono coinvolti a vario titolo all'interno della filiera olivicola pontina: produttori, frantoiani, assaggiatori, agronomi, agrotecnici. Ma anche consumatori e appassionati. In particolare, l'obiettivo dell'incontro è esaminare i pregi e i difetti degli stessi oli. A farlo saranno gli assaggiatori del Panel del Capol, coordinati da Luigi Centauri, capo Panel e presidente dello stesso Capol. La conoscenza organolettica e sensoriale – afferma Centauri – è di importanza strategica soprattutto in stagioni difficili dal punto di vista quantitativo e solo un controllo analitico accurato può dare indicazioni certe sulla qualità del prodotto. Anche quest'anno infatti è previsto un calo della produzione, anche se molto meno rispetto all'anno passato in cui raggiunse il 40%. In

pratica, si dovrebbero raccogliere 150 mila quintali di olive. Sarà una produzione distribuita sul territorio a macchia di leopardo, con alcune zone con una buona caricativa e altre con uno scarso raccolto". Dalle prime analisi, gli oli nuovi dell'Agro Pontino risultano essere di grande pregio. "A conferma – precisa il presidente del Capol – delle straordinarie qualità delle cultivar autoctone, in particolare dell'Itrana, capace di regalare un olio dal sapore inconfondibile, con note mediamente piccanti e amare, e dall'intenso sentore fruttato di foglia di pomodoro ed erba verde, con un buon quantitativo di polifenoli bioattivi. Polifenoli, da ricordare, ricchi di proprietà salutistiche. Circa l'aggiornamento dei soci, durante l'anno il Capol promuove diversi incontri, che sono una tappa del più ampio progetto di valorizzazione della qualità degli stessi oli. Inoltre, organizza concorsi, corsi di formazione, degustazione ed educazione al gusto. Con queste ed altre sue attività, punta a favorire il consumo consapevole degli oli extravergini di oliva e ad aiutare gli olivicoltori ad ottimizzare la loro produzione.