

# I tipi di oliva da mensa e tutti i premi conquistati

## E anche il patè ha il suo successo

Oltre agli oli, l'azienda agricola "Casino Re" produce anche olive da mensa: le itrane bianche al naturale, le itrane nere Gaeta Dop, le itrane nere appassite, le itrane nere appassite e condite e le verdi piste e condite. E produce inoltre patè di olive bianche e di olive nere. Le itrane bianche al naturale, nel 2017, hanno conquistato il podio più alto nel

concorso "Monna Oliva" - Categoria "Verdi al naturale". Organizzato dall'Umaa, tale concorso si svolge dal 2014. Oltre a premiare le migliori olive italiane, promuove "la loro conoscenza e quella dei territori in cui avviene la loro lavorazione in modo da legare in un intreccio virtuoso ambiente, consumo e produzione". Invece, nel 2019, le olive Gaeta Dop hanno conquistato il primo posto al Premio provinciale "Oliva itrana",

che si svolge nell'ambito del concorso "l'Olio delle Colline". Due le categorie che prevede tale Premio: Gaeta Dop e Itrana bianca. Le Gaeta Dop sono olive nere, dentro e fuori. Vengono raccolte completamente mature e lavorate in salamoia. Le itrane bianche invece vengono raccolte quando ancora non sono completamente mature e hanno un colore che va dal verde al nero passando per il marrone: ecco perché sono chiamate anche

cangianti. Anch'esse sono trattate in salamoia. Questo metodo di trasformazione viene chiamato "all'itrana". Tale metodo si differenzia da quello "alla greca" poiché in quest'ultimo il sale viene aggiunto subito e non dopo parecchi giorni. Si narra che a scoprire le olive in salamoia siano stati i marinai di Enea che, mentre scendevano dalle navi approdate sui lidi del Basso Lazio per seppellire Cajeta, la nutrice del loro condottiero, raccolsero le

olive che galleggiavano sulle acque del mare. Erano cadute dagli alberi piantati lungo la costa e l'acqua del mare le aveva deamarizzate. In particolare, le Gaeta Dop "Casino Re" hanno la polpa carnosa che si stacca completamente e nettamente dal nocciolo, sono lievemente amare e hanno un colore rosa intenso e violaceo. Sono anche belle a vedersi, ma soprattutto sono capaci di conquistare qualsiasi palato.



Il "Colline Pontine Dop" è prodotto dall'Azienda Casine Re di Filomena Coletta di Sonnino e ricavato dalla molitura di olive della varietà itrana, tipica dell'Agro Pontino



## L'olio di Filomena Coletta Quando l'armonia trionfa

**Le caratteristiche** Il suo colore va dal verde intenso al giallo fruttato da medio a intenso, ha un retrogusto di mandorla

**È** uno dei migliori extravergini della provincia di Latina. Il "Colline Pontine Dop" dell'Azienda Casine Re di Coletta di Sonnino è ricavato dalla molitura di olive della varietà itrana, tipica dell'Agro Pontino. Queste le sue caratteristiche: perfettamente armonico, è caratterizzato dal colore che spazia dal verde intenso al giallo con riflessi dorati e dal fruttato da medio a intenso, con un retrogusto di mandorla e uno spiccato sentore di pomodoro verde. "Conservato in ambiente fresco-sottolineano i titolari dell'azienda - mantiene intatte nel tempo queste sue preziose caratteristiche organolettiche". È un olio pluripremiato: quest'anno si è piazzato al primo posto nel concorso Orii del Lazio - categoria "Fruttato Medio" e ha vinto il premio "Tonino Zelinotti" per la migliore confezione. Anche l'anno passato, in questo stesso concorso, aveva conquistato il podio più alto nella categoria "Fruttato Leggero". Invece nel 2008 si era aggiudicato il premio più prestigioso nel concorso provinciale "L'Olio delle Colline": il primo posto nella

categoria "Fruttato Intenso". Circa la premiazione degli oli vincitori dell'edizione di quest'anno del concorso "Orii del Lazio", si è tenuta alla fine di marzo, in modalità virtuale, a Roma, nella Sala del Tempio di Adriano della Camera di Commercio della Capitale. Al concorso avevano partecipato quarantotto aziende olearie, per un totale di cinquantotto etichette, con una prevalenza delle province di Viterbo e Roma, rispettivamente con ventuno e quattordici prodotti in gara, seguite da Latina con dodici oli partecipanti, tra cui appunto il "Casino Re Colline Pontine Dop", sei di Rieti e cinque di Frosinone. Giunto alla ventottesima edizione, tale 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. Nato come fase di selezione su base regionale dei partecipanti al Premio "Ercolo Olivario", il concorso "Orii del Lazio", nel corso degli anni ha assunto prestigio e visibilità

proprie. Il suo scopo è, da una parte, stimolare i produttori verso un percorso di costante crescita qualitativa, dall'altra, indirizzare i consumatori verso l'utilizzo di oli extravergini di oliva di qualità del Lazio. Oltre al "Colline Pontine Dop", l'Azienda Casine Re produce altre due oli, il "Casa Rossa" e il "Rave Marine" e tre extravergini aromatizzati: al limone, all'arancia e al peperoncino. Da sottolineare che sia i limoni sia le arance utilizzate, provengono dall'antico agrumeto della stessa azienda. I suoi uliveti si trovano due a **Sonnino** (il primo (3 mila piante) in località "Rave bianche"; il secondo (oltre mille piante), acquistato recentemente, in località "Fienili") e il terzo a San Felice Circeo (500 piante) con le cui olive viene prodotto il "Rave Marine". Le olive vengono raccolte e subite molite nel frantoio di Roberto Feudi, marito di Filomena Coletta, e dei fratelli Piero e Tommaso. Oltre a rifornire i migliori ristoranti e negozi di prodotti enogastronomici di Latina e Roma, l'azienda di Sonnino esporta i suoi oli in Svezia soprattutto, in Germania e Giappone. ●

**Spiccato il sentore di pomodoro verde**  
È tra i migliori nella provincia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### La storia del nome dell'azienda

● L'azienda di Coletta Filomena porta il nome del vecchio casino, la casa di campagna della famiglia Re. Originaria di Peveragno, in provincia di Cuneo, tale famiglia discendeva dal nobile Carlo da Cuneo che, per munificenza, dopo aver conseguito una vittoria, fu insignito dai Savoia del cognome "Re" per l'appunto. In seguito a una serie di vicende politiche, nei primi anni del Settecento, i suoi discendenti si trasferirono a **Sonnino**, nello Stato Pontificio. Il casino fu poi acquistato da Vespasiano Grenga, che negli anni Settanta lo cedette, assieme allo stesso uliveto, ad Antonio Feudi e Rosa Rufo, i genitori di Roberto, Piero e Tommaso. Adesso il casino, demolito e ricostruito, è la casa della famiglia di Filomena Coletta. Una parte dello stesso casino però non è stata toccata: la vecchia cappella, per esempio, è rimasta così com'era stata costruita. Poco distante dalla stessa abitazione si trova il punto vendita.