

Curiosità

## Olive itrane, caratteristiche organolettiche



UN PO' DISTORIA

Le olive nere hanno un sapore acetico-vinoso, mentre le Itrane bianche hanno un gusto più vinoso, con una spiccata nota amarognola. Ne era golosissimo il duca d'Este Ercole I. Amava il loro gusto amarognolo. Le preferiva poi alle altre per la loro polpa carnosa che si stacca facilmente dall'osso. Sicco-

me nel ducato di Ferrara non si trovavano in commercio, sul finire del 1498, incaricò il suo ambasciatore a Roma, Feltrino Manfredi, di procurargliene in gran quantità. Probabilmente le aveva gustate da giovane, quando trascorse alcuni anni alla corte del re di Napoli. Ma nei suoi sontuosi pranzi che "duravano - ha ricordato Maurizio Liberace sul numero di ottobre del 2002 della rivista 'Lazio ieri e oggi' - diverse

ore, rallegrati dal suono di diversi musicisti con viole e clavicembali e contraddistinti da abbondanza di cibi di ogni genere», quelle olive mancavano sempre". E questo fatto a lui, che "si distingueva in tutto il ducato di Ferrara per il gusto della buona tavola», non andava proprio giù. Era necessario rimediare, anche scomodando appunto l'ambasciatore. «È inconsueto un gesto del genere - ha sottolineato Liberace -

considerato che gli ambasciatori di solito si occupano di affari di Stato, eppure Ercole lo fa ricevendo anche assicurazioni per il massimo interessamento: è una nota di valore per il prodotto proveniente da queste nostre contrade, che viene così preferito a quello ligure o a quello pugliese, prodotti di pregio che conservano ancora oggi ottime qualità organolettiche". La lavorazione sia dell'oliva di Gaeta Dop sia dell'Itrana bianca e dell'Oliva nera è detta 'all'itrana' e si differenzia dal metodo 'alla greca': in quest'ultimo il sale viene aggiunto subito e non dopo parecchi giorni. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra uno scatto con i vincitori del concorso visibilmente molto soddisfatti. A destra i corsisti. L'evento nell'ambito di "Miss Itrana"



Il concorso

## L'oliva delle colline Tutte le aziende premiate

La cerimonia si è svolta domenica scorsa a Fondi nell'ambito di "Miss Itrana"

PROTAGONISTI

Nell'ambito della manifestazione "Miss Itrana", si è svolto, domenica scorsa a Fondi presso Villa Placitelli (Parco Naturale dei Monti Ausoni e del Lago di Fondi), l'ottavo concorso provinciale "L'Oliva

**I VINCITORI SONO LA COOPERATIVA OSCAR DI ROCCA MASSIMA, L'UNAGRI DI ITRI E L'ORTONE SRL DI CORI**

delle Colline". Questi i vincitori: la Cooperativa Oscar di Rocca Massima ha trionfato nella categoria "Oliva Gaeta Dop", la Cooperativa Unagri di Itri nella categoria "Oliva itrana bianca" e L'Ortone srl di Cori nella categoria "L'Oliva nera".

Il concorso, così come la stessa "Miss Itrana", era organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) con il con-

tributo dell'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio) e il patrocinio del Comune di Fondi, della Camera di Commercio Frosinone Latina e del Parco Naturale dei Monti Ausoni e del Lago di Fondi. Queste le altre aziende premiate: categoria "Oliva di Gaeta Dop": al secondo posto si è piazzata l'Azienda agricola Cosmo Di Russo di Gaeta, al terzo Casino Re di Coletta Filomena di Sonnino, mentre le Gran Menzioni sono state assegnate all'Unagri, a Ernesto Bruschini srl di Rocca Massima, a Gli Archi srl di Formia, a Lucarelli Alferino srl di Rocca Massima, a Cioeta di Priori Luca e C. di Rocca Massima e all'Azienda agricola F.Ili Priori di Rocca Massima.

Categoria "Oliva itrana bianca": ha conquistato il secondo posto Cosmo Di Russo, il terzo posto l'Oleificio Simeone srl di Formia, mentre le Gran Menzioni sono state attribuite a Casino Re di Coletta Filomena, a Cioeta di Priori Luca e C., a Diamante Verde di Antonio

Tombolillo di Sermoneta, a Formia Olii snc di Formia, a L'Ortone e all'Azienda agricola Terre del Sovescio di Itri.

Categoria "Oliva nera": è arrivata seconda Formia Olii, terza Società agricola Rossi di Cisterna di Latina, mentre le Gran Menzioni sono andate all'Azienda agricola Terre del Sovescio e all'Azienda agricola Piergiorgio Antocchi di Cori. Alla premiazione, aperta e coordinata da Centauri, hanno partecipato Beniamino Maschietto, sindaco di Fondi, che si è complimentato per l'ottima riuscita dell'evento, e Claudio Spagnardi, assessore di Fondi e funzionario del Parco degli Ausoni.

"L'oliva da mensa - ha affermato Luigi Centauri - è un alimento completo dal punto di vista nutrizionale. È una drupa costituita principalmente da acqua, grassi, carboidrati, proteine, fibra, sostanze proteiche, fenoli, vitamine, acidi organici ed elementi minerali, che viene fermentata all'interno di una soluzione composta esclusivamente da acqua e sale. La

qualità di questo elemento è legata all'effetto combinato di vari fattori, quali l'idoneità della materia prima, le tecnologie di trasformazione, la composizione nutrizionale e, in misura non trascurabile, le proprietà sensoriali». Prima della premiazione si è svolto il seminario tecnico su "Valorizzazione e

**LE ALTRE REALTÀ PREMIATE E LE MENZIONI ASSEGNATE LE PAROLE DI LUIGI CENTAURI**

promozione della cultivar Itrana attraverso la caratterizzazione sensoriale di olive". Relatori: Barbara Lanza, Alberto Bono, agronomo, responsabile Olive da mensa del Capol. Da ricordare che la manifestazione "Miss Itrana" si è svolta da venerdì 12 a domenica 14 e si è aperta con il corso tecnico per assaggiatori di olive da mensa. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA GIURIA

I campioni di olive in gara (22 Itrana bianca, 9 Gaeta Dop e 7 Oliva nera) sono stati giudicati da un panel (giuria di esperti) coordinato da Alberto Bono e composto da Luigi Centauri, Andrea Cerrito, Igina De Santis, Marina Ficaccio, Giuseppe Gabrielli, Daniele Mandarello, Marisa Pietrosanti, Antonella Simonetti, Isabella Spatolisano. Ai lavori dello stesso panel hanno collaborato i neo agrotecnici dell'Istituto d'istruzione superiore "San Benedetto" di Borgo Piave Alessandro Celeste Cardì e Daniele Zomparelli. Per assegnare tutti i premi c'è stato bisogno di quattro spareggi, a dimostrazione del livello di qualità raggiunto dall'oliva da mensa pontine.