

Tre sezioni

Il convegno, la premiazione e le altre iniziative

COME È ARTICOLATO

Il convegno sull'olivicoltura che ogni caratterizza il Concorso è stato diviso in tre parti: nella sezione "Paesaggio e Buona pratica agricola" intervengono Marisa Pietrosanti, Antonella Simonetta e Carmela Parisi. Mentre Stefania Quilici Gigli, direttore del Museo archeologico, parlerà dell'antica città di Norma. Nella sezione "Olio di oliva e salute" intervengono Eugenio Lendaro

dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza" - Dipartimento di Scienze e Biotecnologie mediche-chirurgiche del Polo Universitario di Latina, e di Luciana Mosca e Roberto Mattioli del Dipartimento di Biochimica "Rossi-Fanelli", Università degli Studi di Roma "La Sapienza". Infine, nella sezione tecnica Maurizio Servili, professore ordinario per il settore scientifico-disciplinare Agr/15 "Scienze e Tecnologie Alimentari" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimen-

tari e Ambientali dell'Università di Perugia affronterà il tema "Qualità e differenziazione negli oli extravergini di oliva tra innovazione di processo e sostenibilità". Il convegno si terrà sabato pomeriggio, mentre la mattina, alle 10, si terrà il Premio "Assaggiatore per un giorno..." rivolto agli aspiranti assaggiatori. Seguirà "A passeggio nel Borgo Antico", una visita guidata nel centro storico di Norma e una visita guidata al Museo Civico Archeologico a cura dell'Associazione Artemis

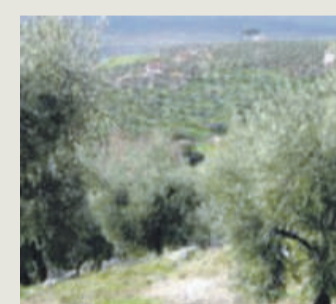
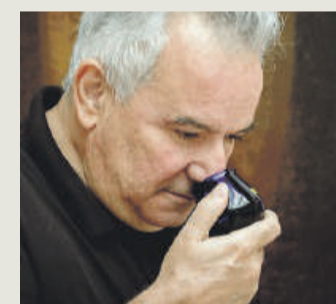
Aps; alle 13, il "Pranzo Oleario" a cura degli assaggiatori del Capol, in cui sarà possibile scoprire gli oli Evo di qualità e i prodotti dei Lepini. Dopo la premiazione dei vincitori, la giornata di sabato, che verrà allietata dalle musiche di Cecilia Iacomini, si concluderà con la degustazione degli oli classificati e dei prodotti tipici locali a cura dell'Istituto Professionale - IIS San Benedetto di Latina e degli assaggiatori Capol. Invece la domenica, sempre nel Centro socioculturale, alle 9.30, è stato program-

mato il Premio "L'Olio delle Colline, Assaggiatori a confronto"; alle 11, "A passeggio nel Parco Archeologico dell'Antica Norba" (prenotazione obbligatoria), un percorso guidato all'antica città Norba con gli archeologi dell'Associazione Artemis Culture Aps; alle 13.30, nel Centro socioculturale, pranzo a tema "Sapori Lepini" (prenotazione obbligatoria) a cura della Cooperativa Athena, e alla scoperta degli oli Evo vincitori del Concorso a cura degli Assaggiatori Capol. Alla fine, consegna dei riconoscimenti per il secondo Concorso letterario "Racconti tra gli Oli", per il Premio "L'Olio delle Colline, Assaggiatori a confronto" e ai produttori che hanno aderito al progetto "Inviridis". ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Torna sabato 21 e domenica 22 febbraio presso il Centro socioculturale di Norma, il Concorso "L'Olio delle Colline - Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci"



La XXI edizione

Gli oli dell'Agro Pontino Torna il Premio annuale

Si svolgerà sabato 21 e domenica 22 febbraio presso il Centro socioculturale di Norma

IL CONTEST PROVINCIALE

Eccola, la novità di quest'anno del Concorso provinciale "L'Olio delle Colline - Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci": si svolgerà in due giorni. Giunto alla XXI edizione, si terrà sabato 21 e domenica 22 febbraio, a partire dalle 10, presso il Centro socioculturale di

SONO 269 QUELLI IN GARA, DI CUI 16 SONO BIOLOGICI, E 11 SONO DOP "COLLINE PONTINE"

Norma. Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo del Comune di Norma Azienda speciale C-ciaa "Informare", è patrocinato dalla Regione Lazio, Provincia di Latina, Camera di Commercio Frosinone Latina, Parco naturale dei Monti

Aurunci, Associazione "Città dell'Olio", Compagnia dei Lepini, Biodistretto "Colline dell'Amaseno", Coldiretti Latina, Confagricoltura Latina, Cia Latina, Ecomuseo dell'Agro Pontino, Lilt (Lega Italiana della Lotta contro i Tumori) - Sezione di Latina, Condotta Slow Food di Latina, Condotta Slow Food Lepini-Ausoni, Consorzio di Tutela delle Olive Dop Gaeta, Acap (Associazione Capi Panel Riconosciuti), Istituto professionale "IIS San Benedetto" di Latina, Museo civico archeologico di Norma e Associazione Artemis Culture Aps.

Sono 269 gli oli in gara, di cui 16 sono Bio e 11 Dop "Colline Pontine". Di questi 269 oli poi 80 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 extravergini. Vengono premiati i primi tre oli extra-

vergini 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", il Premio "Verde in rosa" alle donne dell'olio pontino e il Premio Miglior Olio di Norma. Dedicando anche 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, e per il secondo anno verrà assegnato il riconoscimento "Olivispettacolari della provincia di Latina". 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

-, in passato si è tenuto all'Abbazia di Valvisciolo, al Castello di Itri, Castello Caetani di Sermoneta, Palazzo Baronale di Fondi, Castello di San Martino di Priverno, Centro di partecipazione olimpica di Formia, Centrale olivicola di Sonnino e Castello di Minturno. È un momento importante in cui si possono conoscere e comunicare le qualità, organolettiche e salutistiche, dell'olio pontino. Circa tali qualità, anche

LO SCOPO È VALORIZZARE L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E DIFFONDERE LA CULTURA DELL'ASSAGGIO PROFESSIONALE

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). ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MARCHIO "INVIRIDIS"

È stata scelta Norma come sede della prossima edizione del Concorso perché, oltre a essere uno dei centri pontini più vocati all'olivicoltura, tre anni fa l'Amministrazione comunale ha collaborato a un progetto in cui i produttori locali commercializzano i propri oli con un unico marchio: "Inviridis". Un progetto voluto dal sindaco Andrea Dell'Omo con cui si punta alla tutela, allo sviluppo e alla razionalizzazione della produzione e della commercializzazione degli oli locali monovarietali di itrana attraverso il miglioramento e il perfezionamento della loro qualità. "Un progetto - ha affermato - che sta raggiungendo gli obiettivi prefissati. La scelta di tenere qui da noi il Concorso è un modo per riconoscere anche la validità di questa iniziativa". A caratterizzare l'etichetta di questi oli è il simbolo di un antico orciolo conservato nel Museo civico archeologico "Padre A.G. Saggi".