

XV CONCORSO l'Olio delle Colline®

“Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”

15° Concorso Olio *Extra Vergine*

6° Concorso Olio *DOP Colline Pontine*

12° Concorso Olio *Biologico*

11° Concorso *Migliore Confezione*

15° Riconoscimento “*Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola*”

5° Concorso “*L’Oliva Itrana*”- *Riservato ai produttori di olive da mensa della cultivar Itrana*

Scheda riassuntiva dell’attività e relativo crono-programma delle varie fasi

Organizzatori

CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicoli di Latina

Coordinatore del Concorso, Luigi Centauri

Mobile 329.1099593 e-mail: capol.latina@gmail.com

Patrocinii e Collaborazioni richieste

Regione Lazio, Provincia di Latina, Camera di Commercio Latina, ARSIAL, UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, le Comunità Montane: XIII (Priverno) e XXII (Lenola), Compagnia dei Lepini, Consorzi per lo Sviluppo Industriale “Roma-Latina” e “Sud Pontino”, Slow Food Latina, LILT Lega Italiana della Lotta contro i Tumori - Sezione di Latina.

Partecipanti - previsti n. 200 aziende olivicole –

(Periodo per la raccolta dei campioni da parte dei tecnici dal 1 novembre 2019 al 15 gennaio 2020).

Olivicoltori produttori in proprio, singoli o associati di olio, proveniente da partite di almeno 100 chilogrammi, prodotto nella campagna 2019/2020. La partecipazione al Concorso è gratuita.

Bando e Regolamento del Concorso *(periodo previsto: novembre, dicembre 2019, gennaio 2020)*

Avviso pubblico attraverso apposite locandine e comunicazioni agli Enti (Comuni, Comunità montane, CCIAA Latina, ecc.), Organizzazioni professionali agricole e frantoi oleari. Delle diverse fasi della Manifestazione e delle varie iniziative collaterali sarà data ampia comunicazione alla stampa ed altri organi di informazione. Le aziende titolari degli oli premiati avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, esclusivamente nella controetichetta della bottiglia, nella cartellonistica e simili.

Concorso “L’Olio delle Colline”

Giuria (Panel test)

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, secondo quanto disposto dall’all. XII al Reg. CE 796/2002 e successive modifiche, da una Giuria costituita da esperti assaggiatori del Comitato professionale *CAPOL* riconosciuto dal Ministero agricoltura delle politiche agricole alimentari e forestali, iscritti agli Elenchi Regionali/Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, coordinati dal capo panel *C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale)*, Oil Maker dr *Giulio Scatolini*.

Sede di svolgimento degli assaggi *(periodo previsto: gennaio - febbraio 2020)*

Le finali presso la Sala Panel della *Camera di Commercio di Latina*.

Analisi chimico-fisica *(periodo previsto: gennaio e febbraio 2020)*

Sono previste le analisi chimico-fisiche (acidità e perossidi) dei campioni di olio delle aziende che partecipano al concorso.

XIV CONCORSO

l'Olio delle Colline®

Premi Olio

Verranno premiati i primi 3 oli *Extra Vergini* classificati per le singole tipologie di **Fruttato** (*leggero, medio, intenso*), produttori dell'olio che avranno ottenuto il maggior punteggio, e procedendo alla redazione delle classifiche in due sezioni: una per le aziende iscritte alla Camera di Commercio, e l'altra per le aziende che non attivano tale procedura (piccole produzioni). Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la "Gran Menzione". Inoltre sarà assegnato un ulteriore riconoscimento al migliore olio che avrà ottenuto il maggior punteggio nelle due sezioni.

Saranno premiati il primo e secondo classificato che hanno imbottigliato il prodotto **DOP Colline Pontine**, aziende che avranno ottenuto il maggior punteggio. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la "Gran Menzione".

E' prevista l'assegnazione di un **Premio speciale "Olio Biologico"** che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici.

Giuria di giornalisti ed esperti del settore per la Migliore Confezione ed Etichetta (*periodo previsto: 1° settimana di febbraio 2020*)

Saranno premiate le prime due migliori confezioni fra le aziende olivicole che hanno imbottigliato ed etichettato il prodotto fra le aziende olivicole che confezionano solo ed esclusivamente secondo le norme di legge per la categoria merceologiche olio extra vergine di oliva.

E' ammessa la partecipazione al Concorso di una stessa azienda per più categorie.

Incontri di formazione con i produttori (*periodo: febbraio 2020*)

Sono previsti incontri zionali con i produttori dei tre comprensori: Lepini, Ausoni e Aurunci. Lo scopo delle riunioni è di portare a conoscenza dei produttori, alcune importanti caratteristiche organolettiche scaturite dall'analisi sensoriale, effettuata con il metodo "panel test".

Paesaggi dell'Extra Vergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni, Aurunci (*periodo previsto: Nov. - Dic. 2019 - Gennaio 2020*).

Tre Commissioni formate da tecnici qualificati (agronomi ed esperti del settore) individueranno 3 aziende olivicole che operano rispettando i requisiti agro-ambientali, per ogni comprensorio dei *Monti Lepini, Ausoni e Aurunci*

3° CONCORSO "L'OLIVA ITRANA" (*riservato ai produttori di olive da mensa della cultivar itrana*)

Partecipanti

Olivicoltori produttori, trasformatori e confezionatori in proprio, singoli o associati, di olive da mensa "Itrana" (oliva bianca e oliva Gaeta) prodotto nella campagna 2018/19.

Giuria (Panel test)

I campioni di olive ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, da una Giuria costituita da esperti assaggiatori del Comitato professionale **CAPOL** coordinati dal capo panel **C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale)**, Oil Maker dr **Giulio Scatolini**.

Sede di svolgimento degli assaggi (*periodo previsto: gennaio/febbraio 2020*)

Sala Panel della *Camera di Commercio di Latina*.

XV CONCORSO

l'Olio delle Colline®

Premi Olive

La Commissione di assaggio assegnerà ai primi 3 classificati delle due categorie (Oliva “Itrana bianca” e “Oliva Gaeta”) alle aziende produttrici dell’olive che avrà ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità i premi saranno assegnati ex aequo.

Cerimonia di premiazione “I Paesaggi dell’Extravergine, percorsi guidati tra Coltura e Cultura” (8 febbraio 2020 da confermare)

A conclusione del Concorso si terrà il tradizionale Convegno “I Paesaggi dell’Extravergine, Percorsi Guidati tra Coltura e Cultura” che vedrà coinvolti agronomi, assaggiatori, medici, giornalisti qualificati ed altri esperti del settore, nel corso del quale saranno premiati gli olivicoltori.

Promozione

L’iniziativa che si propone è finalizzata alla diffusione della cultura dell’olio extra vergine e dell’oliva da mensa di eccellenza coinvolgendo la ristorazione locale. Le confezioni saranno oggetto di alcune rassegne espositive nell’ambito di manifestazioni e saranno allestiti banchi di assaggio con abbinamenti di prodotti tipici locali. In particolare sono previsti corsi di formazione con i produttori, frantoiani, commercianti del settore oleario, ristoratori, agronomi, tecnici, consumatori e corsi educativi con le scuole sulla conoscenza dell’olio extravergine di olive DOP “Colline Pontine” e dell’oliva da mensa “Gaeta DOP” e “Itrana Bianca”.