

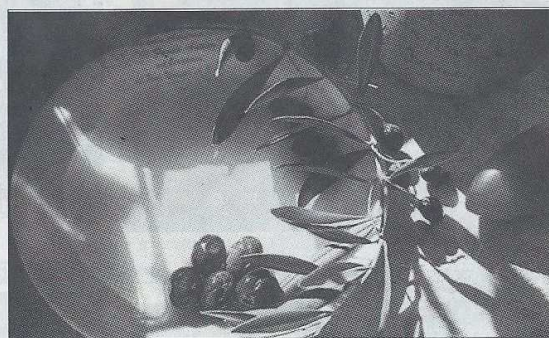
IL CONCORSO | La premiazione dei vincitori si è svolta a Roma, presso il tempio di Adriano

Sul podio tutti gli oli pontini

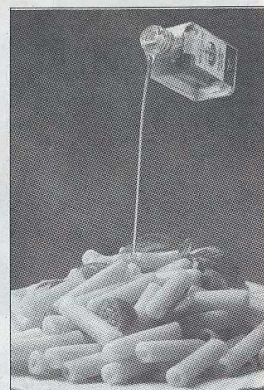
L'Ercole Oleario è il concorso regionale per i migliori extravergine che ogni anno organizza Unioncamere Lazio allo scopo di promuovere tutto il settore olivicolo regionale. Quest'anno sono state 75 le aziende partecipanti

Gli oli pontini sbancano alla XV edizione dell'Ercole Oleario, il concorso regionale per i migliori extravergine organizzato da Unioncamere Lazio, l'unione delle cinque camere di commercio regionali. Non hanno fatto capotito solo perché in alcune categorie del premio non potevano partecipare, ma dove hanno concorso hanno vinto ed addirittura in alcune gare hanno conquistato i primi tre posti. Questi gli oli premiati: sezione "extravergine" - categoria fruttato intenso: 1° Frantoio Appetito Luigi di Cori, 2° Az. Agr. La Valle dell'Usignolo di Sermoneta, 3° Az. Agr. Biologica Paola Orsini di Priverno; sezione "extravergine" - categoria "fruttato medio": 1° Colle Rotondo di Priverno, 2° Az. Agr. Biologica Maggiorra Impero di Sonnino, 3° Az. Agr. Cetrone Alfredo di Sonnino; sezione "olio biologico": 1° Az. Agr. Biologica Maggiorra Impero di Sonnino, 2° Az. Agr. Biologica Paola Orsini di Priverno; sezione "olio monovarieta-

le": 1° Colle Rotondo di Priverno; Agr. Cetrone Alfredo di Sonnino. sezione "olio ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli": 1° Az. Agr. Biologica Maggiorra Impero di Sonnino; migliore confezione: 1° Az.



silenzioso lavoro fatto dai tecnici e da tutta l'associazione che da anni assiste e coordina le attività dei produttori e/o frantoiani che hanno creduto alla nostra passione e professionalità". Luigi Centauri, presidente del centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina (Capol), ha aggiunto: "Sono bastati solo tre anni dalla nascita del concorso provinciale l'Olio delle Colline, che la qualità dell'itranza è esplosa quasi per magia. Si è in realtà creato un contesto virtuoso di sana competizione tra le aziende, tale da far crescere, in modo esponenziale, la consapevolezza, la passione e la forza della qualità". L'olio dell'itranza si presenta di colore verde con riflessi dorati per oli freschi, giallo intenso con riflessi verdognoli per oli maturi. Al saggio olfattivo fruttato medio intenso, si esprime deciso ed ampio con note verdi di pomodoro, sentori di carciofo ed erbe



balsamiche, confermati, al gusto, con armoniche sensazioni di amaro e piccante ben dosati. Quest'anno il concorso regionale per i migliori oli extravergine d'oliva ha fatto registrare la partecipazione di 75 aziende, un ottimo risultato considerata l'annata non particolarmente positiva in termini di rese per il settore. La premiazione dei vincitori si è svolta a Roma, presso il Tempio di Adriano.