

I PREMIATI

Spicca la qualità dell'olio d'oliva pontino

Riconoscimenti per i frantoi Appetito di Cori e Piscoianni e Cetrone di Sonnino

di ALESSANDRA TABOLACCI

E' del frantoio Appetito di Cori il miglior "olio extravergine fruttato intenso" dell'intero Lazio. A certificarlo è l'Unioncamere, organizzatrice della XV edizione del concorso per i migliori oli extravergine di oliva del Lazio. Tra le 76 aziende concorrenti la medaglia d'oro è andata, dunque, all'olio prodotto da un frantoio corese, a conduzione familiare, nato ben 33 anni fa e da tre trasferito nella recente struttura di via della Stazione con impianti rinnovati, tecnologie avanzate, una capacità di 25 quintali all'ora. **Luigi Appetito** che lavora, insieme ai due figli **Alessandro** e **Marco**, olive coresi ma anche dei Lepini e dei vicini Castelli Romani, si è tolto una bella soddisfazione con questo riconoscimento che va a premiare l'impegno profuso in questi anni e un tipo di lavorazione ottimale: a temperatura control-



Luigi Appetito insieme ai figli **Alessandro** e **Marco** è titolare del frantoio di Cori che ha vinto il premio per il "miglior fruttato del Lazio" promosso da Unioncamere

lata, cioè costantemente a 28 gradi, e, su richiesta, in vasche inertizzate con azoto. Proprio questo è il processo con cui Appetito ha prodotto l'olio, fruttato peraltro delle olive dei suoi terreni, risultato il migliore del Lazio.

Ma non si tratta dell'unico riconoscimento andato alla pro-

duzione olivicola della provincia di Latina. Il concorso internazionale dell'olio di oliva vergine ed extravergine organizzato nell'ambito di Sol (Salone internazionale dell'olio di oliva vergine ed extravergine) in concomitanza con Vinitaly ed Enolitech, che si è svolto alla Fiera di Verona, ha visto infatti come

primo classificato nella categoria "fruttato medio" l'olio extravergine d'oliva dell'azienda agricola **Piscoianni** di Sonnino. A contendersi l'edizione 2008 del Sol d'Oro, 226 oli provenienti da 15 regioni italiane e da 6 paesi esteri. E ancora, a Perugia, a trionfare tra i migliori oli extra vergine di oliva e dop incoronati nel corso dell'Ercole Oliario, uno dei premi più prestigiosi per le eccellenze olearie italiane, l'olio extravergine di oliva dell'azienda agricola **Alfredo Cetrone** di Sonnino, secondo classificato tra i "fruttati medi". Al concorso hanno partecipato addirittura 260 oli extra vergine di oliva, provenienti da 17 regioni italiane. Una concorrenza non da poco, tenendo conto anche del fatto che l'Italia è la patria dei mille sapori dell'olio di qualità, che rende ancor più intensa la soddisfazione per i produttori pontini premiati nelle varie selezioni.

CAETA