

Si sono conclusi i tre corsi organizzati dal Capol e finanziati dall'assessorato provinciale all'Agricoltura

L'esercito degli assaggiatori di olio

Sono 90 i nuovi assaggiatori di olio formati dal Capol (centro assaggiatori produzioni olivicole Latina). Assaggiatori che hanno brillante superato la prova finale al termine dei tre corsi che si sono tenuti nelle tre aree della provincia di Latina particolarmente vocate al settore olivicolo (Lepini, Ausoni ed Aurunci) e comprese nel territorio, a cui l'Unione Europea ha recentemente riconosciuto la Dop denominata "Colline Pontine". L'iniziativa, realizzata grazie al contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Latina, era rivolta a produttori, frantoiani, commercianti del settore oleario, ristoratori, agronomi, tecnici e appassionati. I corsi, che erano riconosciuti dalla direzione regionale agricoltura della Regione

Lazio, si sono avvalsi del patrocinio e della collaborazione dell'Aspol (Associazione provinciale produttori olivicoli di Latina), della Camera di Commercio, dell'Istituto per l'Agricoltura S. Benedetto di Borgo Piave e dei Comuni di Sonnino e Itri. Nel corso della cerimonia conclusiva, che si tenuta a Priverno prima di Natale, presso il ristorante Angelo Frasca, sito in località Casale, il presidente del Capol, Luigi Centauri, il presidente dell'Aspol, Giovanni D'Achille ed il capopanel Coi, Giulio Scatolini, hanno consegnato ai novanta corsisti gli attestati di "Idoneità fisiologica all'assaggio" validi per l'iscrizione nell'elenco nazionale di "Tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini".