

## L'olio corese in vetrina all'Abbazia di Fossanova

**B**uona la prova degli oli coresi alla VI edizione del concorso provinciale "L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'Extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci", svoltosi sabato 29 gennaio 2011 nella splendida cornice dell'Abbazia di Fossanova, promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Latina ed organizzato dalle associazioni Aspol e Capol, al fine di valorizzare il patrimonio olivicolo delle Colline Pontine. Quest'anno gli olivicoltori in gara erano 255, di cui 39 coresi e, di questi, due (Coop. Cincinnato e Carpineti Marco) hanno ricevuto una Gran Menzione nella categoria Fruttato Intenso; uno (Ciardi Mariano) si è classificato al 2° posto nella categoria Fruttato Medio; un altro (Sbandi Angelo) è risultato 2° classificato nella categoria Fruttato Leggero e, sempre nella stessa categoria, una corese (Pasquali Daniela) ha ottenuto una Gran Menzione. Un'ottima performance se paragonata all'ultima edizione quando gli oli coresi ottennero solo una Gran Menzione nell'ambito della Menzione Speciale Olio Biologico e una selezione nella Sezione Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola. Confermato dunque quanto rilevato durante il concorso di fine anno "L'Olio delle Colline a Cori", quando furono evidenziati dagli esperti i significativi progressi che hanno raggiunto le aziende olivicole di Cori. L'olio extravergine di oliva (itrana dal 50 al 100%; frantoio e leccino fino al 50%) corese, dunque è pronto per la D.O.P. "Colline Pontine", ovvero la certificazione di qualità risultante dall'insieme dei controlli sull'olio ai quali la filiera produttiva (olivicoltori, molitori, imbottiglieri) ed il prodotto devono essere sottoposti affinché l'olio extravergine possa essere classificato a Denominazione di Origine Protetta. Anche l'olio di Cori, infatti, ha caratteristiche organolettiche uniche, e si presenta con un colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati; la presenza di un aroma fruttato, da medio ad intenso, di oliva verde, con una nota di erbaceo fragrante e sentore tipico di pomodoro verde non presente in nessun altro territorio; da lieve a medio l'amaro e il piccante. L'ulivo, importato dalla Magna Grecia e diffusosi nel Lazio dal VI secolo a.C., ha trovato sui Monti Lepini un'area fertile, riuscendo a prosperare a volte su terreni impervi e sassosi ed ancora oggi è ottenuto anche in frantoi artigianali per spremitura a freddo e con le ultime tecnologie di molitura al fine di garantirne inalterato il valore organolettico e nutritivo.