

# Priverno Capitale dell'olio pontino

L'antico borgo di Fossanova per un giorno trasformato in un autentico tempio del gusto

M. Grazia Di Blasio

■ **LATINA** L'olio pontino, da sempre tra le eccellenze dei prodotti della provincia di Latina, è stato il protagonista della sesta edizione del concorso «L'Olio delle Colline, paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei monti Lepini, Ausoni e Aurunci». A far da cornice alla manifestazione, promossa dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Latina ed organizzata dalle associazioni Aspol (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina) e Capol, (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina), l'Infermeria dell'antico borgo di Fossanova, trasformata per un giorno in un autentico tempio del gusto. Un momento importante per confermare Latina provincia delle eccellenze e della tipicità, come testimoniato dal riconoscimento Dop ottenuto per l'olio extravergine «Colline Pontine» lo scorso anno.

Il concorso ha decretato Priverno quale capitale olearia made in Latina con il successo del frantoio Paola Orsini, dal quale sono usciti la maggior parte degli oli vincitori.

Ad aggiudicarsi il premio come miglior olio biologico, l'azienda Bianchieri Francesco Saverio di Priverno che ha conquistato anche il secondo posto nella categoria fruttato intenso.



All'azienda agricola Paola Orsini è andato invece il premio di migliore «Confessione ed Etichetta Dop Colline Pontine» e la gran menzione nella categoria fruttato intenso dove primo è risultato l'olio extravergine di oliva di Alessandro Orsini. Riconoscimenti anche per l'azienda privernate Colle Rotondo di Reali Salvatore alla quale è andata la gran menzione per la categoria fruttato medio. Anche Cori, in gara con 39 olivicoltori su 255 partecipanti, si è

difesa bene. Due di essi, infatti, la Coop. Cincinnato e l'azienda Carpineti Marco hanno ricevuto una gran menzione nella categoria fruttato intenso; la ditta Ciardi Mariano, invece, si è classificata al secondo posto nella categoria fruttato medio; la ditta Sbandi Angelo, si è posizionata seconda nella categoria fruttato leggero e, sempre nella stessa categoria, la corese Pasquali Daniela ha ottenuto una gran menzione. A valutare gli oli un rigoroso gruppo

di esperti guidati da Giulio Scatolini che si è occupato delle analisi sensoriali dei 255 campioni oli in gara. 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.



Il concorso ha decretato il successo del frantoio Paola Orsini, dal quale sono usciti la maggior parte degli oli vincitori. Ad aggiudicarsi il premio come miglior olio biologico, l'azienda Bianchieri di Priverno.