

Si è svolto all'Abbazia di Fossanova il sesto concorso degli extravergine della provincia di Latina

Il trionfo degli oli lepini

Il premio più ambito, quella della categoria "fruttato intenso", è stato conquistato da Alessandro Orsini di Priverno, famiglia di frantoiani storici del comprensorio

Roberto Campagna

Al VI Concorso provinciale L'Olio delle Colline i produttori di Cori, Priverno, Maenza e Sermoneta fanno incetta di premi conquistando ben 14 dei 18 riconoscimenti più importanti. Gli Ausoni portano a casa solo due terzi posti (fruttato intenso e leggero) e una gran menzione nel fruttato medio. Restano a bocca asciutta gli Aurunci. La premiazione si è tenuta sabato scorso presso la foresteria dell'Abbazia di Fossanova. Alla manifestazione organizzata dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina), dall'Aspol (Associazione produttori olivicoli Latina) e dall'Assessorato provinciale all'Agricoltura hanno partecipato 255 aziende. Il primo premio nella categoria più ambita, quella del fruttato intenso, è andato ad Alessandro Orsini di Priverno. Di professione fa l'avvocato, per passione l'olivicoltore. La sua famiglia è legata all'olivo da generazioni. Suo fratello Edoardo è stato uno dei frantoiani più illuminati della provincia. Insieme a Franco Tacconi un altro grande olivicoltore di Priverno e primo presidente dell'Aspol, passava notti intere a sperimentare soluzioni per migliorare la qualità dell'olio. Oggi a portare avanti il discorso iniziato da Edoardo, oltre al fratello, ci sono la figlia Paola e suo marito Paolo Fiorimonti che gestiscono l'azienda di famiglia e il frantoio. Quella del concorso provinciale è solo l'ultima di una lunga serie di riconoscimenti conquistati negli anni dagli Orsini. Il loro olio biologico ottiene regolarmente buoni piazzamenti nei concorsi nazionali. Qual è il loro segreto? "Dalla nostra parte abbiamo innanzitutto la natura", spiega Paola. "Le colline pontine sono ideali per la coltivazione dell'olivo e inoltre l'itrana, la tipica varietà della provincia di Latina, ha delle caratteristiche molto interessanti. E' apprezzata in particolare per il fruttato medio-intenso, il tipico sentore di pomodoro verde e l'equilibrio al gusto tra l'amaro e il piccante". Se la qualità della materia prima è importante, una buona molitura è fondamentale per raggiungere l'eccellenza.



"L'estrazione dell'olio – puntualizza il marito Paolo – è un processo molto delicato. Nel momento in cui il frangitore riduce in poltiglia le olive si innescano una serie di reazioni complesse che determineranno le caratteristiche del prodotto. Bisogna fare particolare attenzione alle temperature, ai tempi e all'acqua aggiunta durante il processo. Un olio di qualità deve avere tra l'altro un elevato contenuto di polifenoli, le sostanze antiossidanti responsabili del sapore di amaro e piccante. Sono molec-

le molto delicate la cui salvaguardia spetta al frantoiano". Archiviato il concorso provinciale gli Orsini e le altre aziende del territorio si preparano ai prossimi appuntamenti. Il primo è fissato il 19 marzo quando si sapranno i nomi dei vincitori del concorso regionale del miglior extravergine "Orii del Lazio". Si tratta di un passaggio importante per il mondo olivicolo: per i primi classificati si apriranno le porte del più ambito premio nazionale, si apriranno le porte dell'Ercole Olivario di Spoleto.