

Tutti i dettagli per poter partecipare. I vincitori verranno decretati il 28 gennaio a Fondi

Risorsa da premiare

Il concorso provinciale «L'olio delle colline» è alla settima edizione

TRE catene montuose come territorio ancora vocato all'economia agricola che sa produrre dell'ottimo olio d'oliva. Soni i

Lepini, gli Ausoni e gli Aurunci che, di nuovo, offriranno paesaggio e buona pratica dell'attività primaria alla settima edizione del concorso provinciale «L'olio delle colline». L'iniziativa attrae, come punto di forza, l'adesione di produttori di marchio dop «Colline pontine». Via libera ai preparativi di rito della manifestazione che si concluderà con la cerimonia di premiazione, fissata al 28

gennaio prossimo al palazzo baronale di Fondi nell'ambito dell'evento «Olio d'oliva: cultura e cultura». Promotori e organizzatori sono il Capol - centro assaggiatori produzioni olivicole e l'Aspol - associazione provinciale produttori olivicoli - di Latina, in collaborazione con l'assessorato all'agricoltura della Provincia e i frantoi del territorio. Finalità generale: migliorare la qualità dell'olio extravergine, incentivando la competitività. Possono partecipare al Concorso olivicoltori e produttori di olio in proprio, singoli o associati, che abbiano prodotto almeno 100 chilogrammi di olio nell'annata

LA CERIMONIA

In basso il Castello Baronale di Fondi, sede dell'evento di premiazione



Saranno premiate le tre migliori produzioni di Fruttato Leggero, Medio e Intenso

2011/2012. I dettagli si possono trovare nel bando del concorso depositato presso il Capol, l'Aspol, la Provincia di Latina e molti frantoi della provincia di Latina. Per informazioni si può contattare il 329/1099593. Le domande di partecipazione dovranno pervenire presso la sede del Capo, Via Don Minzoni n.1 - 04100 Latina, entro il 31 dicembre 2011 (0773/690979 - 668957). Sarà poi il personale dell'asso-

ciazione a prelevare i campioni direttamente presso i magazzini dei partecipanti. La valutazione degli oli in gara si effettuerà, con l'esame organolettico, nella Sala Panel della Camera di Commercio di Latina. Saranno premiate le tre migliori produzioni relative alle categorie «Fruttato Leggero», «Fruttato Medio» e «Fruttato Intenso». E' prevista inoltre l'assegnazione di un premio speciale al migliore

«olio Bio» ed alle due migliori confezioni ed etichetta fra le aziende olivicole che certificano l'olio Dop «Colline Pontine». Nell'ambito del concorso è inserita da sempre una sezione dedicata ai «Paesaggi dell'extravergine ed alla Buona Pratica Agricola», che ha lo scopo di apprezzare e promuovere l'importante ruolo degli olivicoltori nella conservazione e nella tutela dell'ambiente rurale. Tre commis-

sioni, formate da tecnici, agronomi ed esperti del settore olivicolo, individuano ogni anno nove aziende, le quali, producendo olio di qualità secondo un corretto uso di tecniche agronomiche ed ambientali, mantengono l'efficienza delle sistemazioni idrauliche agrarie, dei terrazzamenti e dei muri a secco, che da secoli permettono la coltivazione dell'olivo sui versanti dei Lepini, Ausoni ed Aurunci. «Gli

oliveti di queste terre - ha evidenziato il coordinatore del concorso Luigi Centauri - sono testimonianza viva ed autentica di secoli di vita rurale. E' come entrare in un museo senza spazi confinati creato dalla passione, l'impegno e la sapienza di singole persone che hanno preservato e consegnato a tutti noi questo patrimonio ambientale e culturale di inestimabile valore».

Mina Picone

STRATEGIE

La finalità: migliorare la qualità incentivando la competitività

