

# Olio delle colline, confezioni promosse

di FRANCA MARCHIONNI

Design pulito e forme geometriche tradizionali, per le bottiglie di olio a denominazione di origine protetta «Colline pontine» di nuova annata. Ma, soprattutto, etichette chiare, complete di informazioni sulla provenienza delle olive, le modalità e il frantoio dove sono state molite, di facile lettura e comprensione per i consumatori al momento dell'acquisto. Il premio speciale per la migliore «Confezione Dop Colline Pontine» è stato vinto dall'azienda agricola di cui è titolare Lucia Iannotta, oliveto di 4.000 piante in località Camminate-Morgazzano a Sonnino. Una giuria di esperti, presiedu-

ta da un funzionario del ministero Politiche Agricole, le ha attribuito il massimo dei voti per la completezza e la trasparenza delle indicazioni riportate agli acquirenti nel rispetto delle normative di legge, sia nell'etichetta che nella retro-etichetta, nonché per il buon gusto dimostrato nella scelta della confezione con cui l'olio prodotto sarà immesso sul mercato. Il secondo premio, assegnato con analoghi parametri di valutazione, è andato all'azienda agricola di Lenola «La tenuta dei ricordi», oliveto di 1.000 piante in località Pirovinitto-Casali-Pirromarrotrulle. Dieci, i produttori presenti alla 7ª edizione del concorso provinciale «L'olio delle colline» promosso

dall'Aspol, Associazione produttori olivicoli di Latina, dalla Capol, Centro assaggiatori produzioni olivicole e dalla Camera di Commercio, sotto l'egida della Provincia e del Comune di Fondi, che il 28 gennaio nel Palazzo baronale procederà alla proclamazione ufficiale dei due vincitori al termine di un convegno a tema, ospite l'assessore regionale all'agricoltura, Angela Birindelli. In quell'occasione, concorrenti ben 309 produttori pontini di olio, sarà anche decretato qual è, in termini di qualità, genuinità, sapore e purezza, il migliore extravergine dell'anno da portare sulla nostra tavola.