

Nell'extravergine la provincia ai primi posti

Orii del Lazio

Ancora premi per l'olio delle aziende pontine

PREMI e ancora premi all'olio d'oliva di Sonnino. Tre prime posizioni sono state conquistate da altrettante aziende locali al premio regionale **Orii del Lazio**, preludio dell'«Ercole Oliario, il più importante concorso nazionale dedicato all'extravergine di qualità. Organizzato da Unioncamere Lazio, l'evento ha premiato sabato i migliori oli e ha selezionato i produttori che rappresenteranno la regione a livello nazionale. La cerimonia ufficiale di premiazione si è tenuta presso il Tempio di Adriano a Roma. Nell'extravergine, la provincia di Latina ha conquistato il primo e il secondo posto nella categoria fruttato intenso con l'azienda agricola **Tenuta Piscoianni** e azienda agricola **Alfredo Cetrone** entrambe di Sonnino. Una menzione speciale all'azienda agricola **Filomena Coletta** anch'essa di Sonnino. Nel fruttato medio primo posto pari merito con un'azienda di Veroli per l'azienda agricola biologica **Valle dell'Usignolo** di Serramoneta, secondo posto per il **Frantoio Appetito** di Cori. Nella sezione dedicata alle Dop Colline Pontine, primo posto nella sezione fruttato intenso per **Alfredo Cetro-**

ne, secondo posto per l'azienda agricola biologica **Impero Maggiara** di Sonnino. Nel fruttato medio, primo posto per l'azienda agricola biologica **Paola Orsini di Priverno** e secondo per **Lucia Iannotta** di Sonnino, **menzione speciale per Filomena Coletta**. Latina porta a casa anche i quattro premi speciali: miglior olio biologico (**Impero Maggiara**), miglior olio monovarietale e miglior olio ad alto contenuto di polifenoli e tocoferoli (**Tenuta Piscoianni**) e miglior confezione (**Lucia Iannotta**). Queste vittorie — ha commentato il presidente del Capol (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) **Luigi Centauri** — dimostrano la maturità dell'olivicultura della Provincia di Latina, capace anche quest'anno di centrare l'obiettivo. Il tutto nel segno

del continuo miglioramento qualitativo dell'olio extravergine pontino, olio ottenuto per lo più dalla cultivar Itrana. La maggior concentrazione di antiossidanti, polifenoli soprattutto, che si

registra ogni anno dona al prodotto caratteristiche gustative di pregio ed esercita un'azione benefica sull'organismo come dimostrato anche da un recente studio condotto dall'Università La Sapienza proprio sui polifenoli dell'Itrana. Ora non resta che attendere i risultati del concorso nazionale,

al quale la provincia di Latina si presenterà, tra extravergine e Dop, con una squadra di ben sei produttori sugli otto laziali. Inoltre a breve saranno resi noti anche i risultati di altri importanti concorsi nazionali e internazionali.

*I «nostri»
produttori
salgono
sul podio
del premio
regionale
preludio
dell'«Ercole
Oliario»*