

La corsa degli olii pontini

PAGINA A CURA DI ROBERTO CAMPAGNA

Una caterva di premi. Gli olii della provincia di Latina trionfano ormai in qualsiasi concorso cui partecipano. E quando non arrivano primi, un posto sul podio riescono sempre a conquistarlo. Così come riescono a piazzarsi sempre tra i primi posti delle speciali classifiche stilate ogni anno dalle varie guide del settore. E' la «itrana», la varietà autoctona di olive con cui vengono prodotti, a farli primeggiare. Una varietà che permette di ottenere oli dal fruttato medio-intenso, con un tipico sentore di pomodoro verde e un equilibrio al gusto tra l'amaro e il piccante. Hanno raggiunto l'eccellenza negli ultimi anni, da quando insomma i produttori locali hanno imboccato la strada della qualità. Il loro successo comunque è da attribuire anche alle azioni promosse dall'Aspol (Associazione provinciale produttori olivicoli) con il conseguimento della Dop «Colline Pontine» e dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) con il concorso provinciale «L'olio delle Colline - Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci». La nona edizione di tale concorso si svolgerà il 23 febbraio a Priverno, nel Castello di San Martino. Oltre a premiare i migliori oli

LAGIURIA E I PREMI

I campioni di olio ammessi al concorso sono sottoposti a un esame organolettico, che viene effettuato presso la Sala Panel della Camera di commercio di Latina - secondo quanto disposto dal Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche - da una giuria costituita da assaggiatori iscritti agli elenchi regionali/nazionali di tecnici ed esperti degli oli d'oliva vergini ed extra vergini. Verranno premiati i primi tre oli extravergini d'oliva classificati per le singole tipologie di fruttato (leggero, medio, intenso) e i produttori che avranno ottenuto il maggior punteggio. Si procederà poi alla redazione delle classifiche in due sezioni: tra le aziende che confezionano, imbottigliano e commercializzano il prodotto in bottiglie, e le aziende che non attivano tale procedura. Ai restanti campioni di olio entrati in finale, sarà assegnata la «Gran Menzione». E' previsto inoltre un premio speciale al migliore olio biologico e alle due migliori confezioni ed etichette delle aziende olivicole che certificano l'olio Dop «Colline Pontine». Il concorso è organizzato con il contributo dell'Assessorato provinciale all'Agricoltura e il patrocinio della Regione Lazio, la Camera di Commercio, l'Amministrazione comunale di Priverno la LILT di Latina,

della provincia di Latina, il concorso si propone di valorizzare tutti gli extravergini di oliva prodotti nel territorio dei monti Lepini, Ausoni e Aurunci; stimolare gli olivicoltori

e frantoiani al miglioramento della qualità; contribuire alla diffusione e valorizzazione a livello provinciale della professionalità degli assaggiatori d'olio d'oliva; favorire il consu-



SI SVOLGERÀ SABATO
22 FEBBRAIO,
PRESSO IL CASTELLO
DI SAN MARTINO
DI PRIVERNO,
LA NONA EDIZIONE
DEL CONCORSO
PROVINCIALE
DEGLI EXTRAVERGINE
D'OLIVA

mo consapevole dell'olio extravergine di oliva ed evidenziare la funzione dell'olivocultura nella tutela e nella conservazione dell'ambiente rurale delle colline pontine.

Nell'ambito dello stesso concorso poi è inserita da sempre una sezione dedicata ai «Paesaggi dell'extravergine e alla Buona Pratica Agricola». Scopo di tale sezione è quello di riconoscere e promuovere l'importante ruolo degli olivicoltori nella conservazione e nella tutela dell'ambiente rurale. Per tale motivo tre commissioni, costituite da tecnici, agronomi ed esperti del settore olivicolo, individuano annualmente 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. Quest'anno infine è stato istituito un premio per le aziende che certificano la Dop «Colline Pontine».

POLIFENOLI, LE PROPRIETA' CURATIVE