

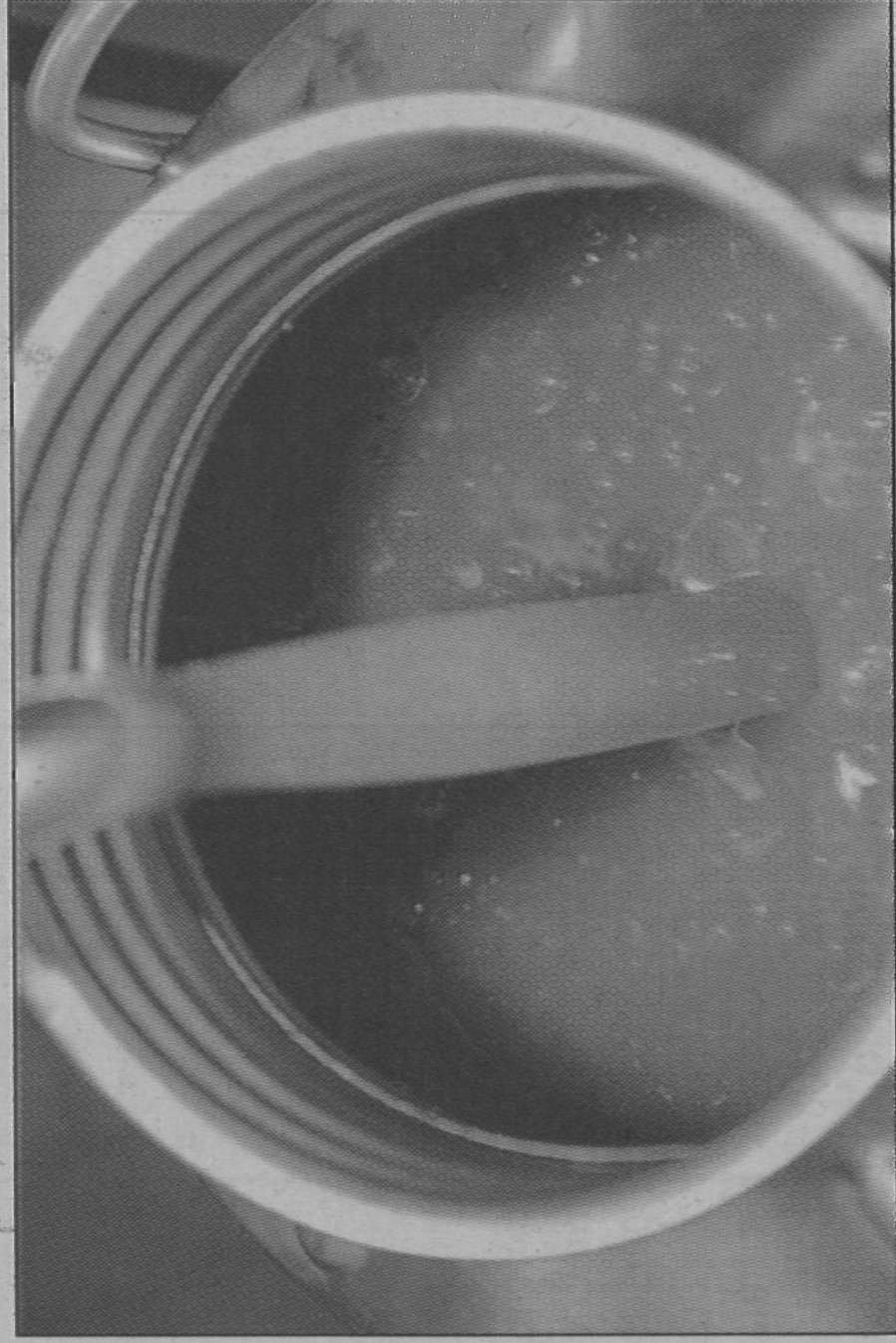
# Il Mipaf premia il panel di esperti di olio d'oliva Riconoscimento ufficiale per gli assaggiatori pontini

DI ELISA FIORE

**L**e Colline della provincia di Latina sono un grande oliveto lungho cento chilometri. Da Rocca-



UN ASSAGGIATORE CAPOI DURANTE  
UNA PROVA



massima - Cori a Castelforte, una terza inclinata sul mare che da secoli ospita quasi 11.000 ettari di olivi, un patrimonio di oltre 2 milioni di piante che ha profondamente mutato il paesaggio e salvaguardato l'assetto idrogeologico dei rilievi pontini. Secondo l'Istat gli olivicoltori in provincia sono oltre 11.000, più del 40% del totale degli imprenditori agricoli. La coltura dell'olivo è di gran lunga l'attività agricola più diffusa, forte delle sue produzioni annuali che si attestano attorno ai 300.000 quintali, di cui 250.000 destinate alla produzione di olio di oliva, con una media annua di olio pari a 45.000 quintali. E' in questo vivace e rigoglioso contesto che l'associazione Capol (Comitato assaggiatori produzioni olio Latina) nata dalla Aspol ha ottenuto il riconoscimento Ministero delle Politi-

che agricole, alimentari e forestali, come gruppo di assaggiatori ufficiale con decreto del 5 giugno scorso. «L'obiettivo era proprio costituire un panel di assaggio in provincia. L'esperienza durò un anno. Un comitato - spiega Luigi Centauri, presidente del Capol - nasce con uno scopo e si scioglie quando l'ha raggiunto. Noi volevano andare oltre. Inoltre le richieste di analisi e di incontri da parte di produttori, amministrazioni ed associazioni erano sempre di più, c'era bisogno di un'organizzazione più articolata». Il 31 maggio 2006 il Comitato assaggiatori produzione oli Latina si è trasformato in Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina, l'acronimo è rimasto lo stesso ma l'area di intervento si è allargata, sono stati organizzati corsi, concorsi, convegni e sono stati valutati migliaia di oli. Ciò non ha però

fatto mai dimenticare l'obiettivo, dare alla provincia di Latina, ai suoi produttori, un comitato di assaggio riconosciuto.

Il Panel, coordinato dal capo panel Giulio Scatolini, opererà per il controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva previsto dall'art. 4 del Reg. CEE 2568/91. «Si tratta di un ambito riconosciuto che premia gli sforzi dell'organizzazione degli operatori e si inserisce nel solco di un più ampio progetto teso alla valorizzazione della qualità dei migliori oli extra vergine di oliva pontini», spiegano dalla Capol. Il panel sarà operativo nella sala di assaggio a norma e certificata dallo stesso Ministero della Camera di Commercio di Latina.