Cento litri di produzione per partecipare al concorso provinciale

Olio d'oliva, una perla rara per Lepini, Ausoni e Aurunci

DI MINA PICONE

fronte di un carenza inimmaginabile di olio nell'annata 2014-2015, che sta mettendo in ginocchio Sonnino, città dell'olio e delle olive e altri centri collinari produttori del Lazio - si profila come una tradizione ancora viva, la riapertura del concorso «L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'Extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci». Possono partecipare olivicoltori che abbiamo prodotto almeno 100 chilogrammi di olio nell'annata 2014-2015. La manifestazione, promossa da Capol ed Aspol, con il patrocinio della Provincia, sarà importante occasione per contare gli olivicoltori che sono stati capaci di produrre olio nostrano di qualità. Olivicoltori che potrebbero restringersi a una rosa di pochi nomi, considerato il calo stratosferico della produzione locale. La stagione umida, poco freddo e la mosca olearia hanno messo in ginocchio il settore, specialmente laddove le piante non sono state curate. Sonnino ha anche chiesto lo stato di calamità naturale. Il concorso, che vede insieme Capol e Aspol, sarà preziosa circostanza per riflettere sulla scottante problematica che segna in questi giorni la ricerca dell'olio sia dell'anno scorso - ormai tutto esaurito - che il nuovo, con prezzi che possono andare anche oltre i dieci euro a litro. Il concorso, comunque, si farà: saranno da valutare le pro-



LA TRADIZIONE AGRICOLA

LE PRODUZIONI DI OLIO D'OLIVA RAPPRESENTANO UN PUNTO DI FORZA DEL SETTORE PRIMARIO DEI LEPINI

prietà di quegli oli prodotti da queste parti secondo la rigorosa procedura prevista. Le domande di partecipazione dovranno pervenire presso la sede dell'associazione Capol, Via Don Minzoni n.1 - Latina (inviata tramite email: capol.latina@gmail.com o consegnata presso il proprio frantoio), entro il 15 gennaio 2015. Sono ormai dieci anni che il Capol e l'Aspol, con il patrocinio dell'Ente provinciale, organizzano questa iniziativa che ha lo scopo di promuovere e valorizzaGLI OBIETTIVI

LA MANIFESTAZIONE
DI CAPOL ED ASPOL
PERMETTERÀ
DI MONITORARE
GLI OLIVICOLTORI
IN ATTIVO
NEL TERRITORIO

re l'olio extra vergine di oliva e di diffondere la cultura dell'assaggio professionale. I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico ufficiale, a norma di legge, che sarà effettuato presso la Sala Panel della Camera di Commercio di Latina, secondo quanto disposto dall'all.XII al Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche, da una Giuria costituita da assaggiatori iscritti agli Elenchi Regionali-Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini, coordinati dal Capo Panel, Giulio Scatolini. Verranno premiati i primi 3 oli Extra Vergini classificati per le singole tipologie di Fruttato (leggero, medio, intenso), produttori

campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la «Gran Menzione». Sono previsti inoltre premi all'olio DOP Colline Pontine, al miglior Olio Biologico nonché alla migliore confezione. Previsto anche il premio Custode delle Colline: tre Commissioni formate da tecnici qualificati (agronomi ed esperti del settore) individueranno 3 aziende olivicole che operano rispettando i requisiti agro-ambientali, per ogni comprensorio dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci. «Da evidenziare inoltre - ha sottolineato il presidente del Capol e coordinatore del concorso Luigi Centauri - la rilevanza della sezione 'Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci': infatti accanto alle prove di assaggio bisogna rimarcare come ogni anno vengano premiati anche gli olivicoltori che con il loro impegno quotidiano svolgono una funzione di tutela e valorizzazione, contribuendo così a mantenere vivo lo straordinario paesaggio olivetato della Colline pontine». Per condurre al meglio le selezioni e avvicinare sempre di più la cultura dell'olio di qualità al territorio, verranno organizzate preselezioni presso le aree interessate dal concorso (Lepini, Ausoni, Aurunci). La premiazione avverrà nel corso di una cerimonia che si terrà il 21 febbraio 2015 Per informazioni si può contattare il 329.1099593.

dell'olio che avranno ottenuto il

maggior punteggio. Ai restanti