

# Oli, il concorso provinciale

PAGINA A CURA DI ROBERTO CAMPAGNA

Oltre che per le loro caratteristiche organolettiche, gli oli pontini sono ormai famosi anche per le loro proprietà curative. Circa queste ultime, svolgono in particolare un'azione protettiva antitumorale. E' uno dei risultati della ricerca «Le proprietà farmacologiche nel campo oncologico dei polifenoli estratti da oli monocultivar itrana» promossa dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) e realizzata l'anno passato da Eugenio Lendaro del Dipartimento di Scienze e Biotecnologie medico-chirurgiche dell'Università «La Sapienza» di Roma - sede distaccata di Latina, e da Alessandro Rossi, presidente della Lega italiana per la lotta contro i tumori di Latina. Risultati, tra l'altro, pubblicati dalla rivista scientifica «Nutrition and Cancer» e illustrati recentemente al Sanit, il Forum internazionale sulla salute che si svolge ogni anno a Roma, nel Palazzo dei Congressi dell'Eur. E' l'alta concentrazione di polifenoli a determinare questa loro azione antitumorale. E sono poi gli stessi polifenoli a contribuire a formare le loro caratteristiche organolettiche. Ottenuti dalla molitura di olive della cultivar «itrana», varietà tipica della provincia di Latina, sono oli dal fruttato medio-intenso, con un tipico sentore di pomodoro verde e un equilibrio al gusto tra l'amaro e il piccante. E proprio questo equilibrio,

SI SVOLGERÀ  
SABATO 21 FEBBRAIO,  
PRESSO L'ISTITUTO  
«SAN BENEDETTO»  
DI BORGO PIAVE,  
LA DECIMA EDIZIONE  
DELLA GARA

## LA GIURIA 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». Il concorso è organizzato con il contributo dell'Assessorato provinciale all'Agricoltura e il patrocinio della Regione Lazio, la Camera di Commercio e la Lilt di Latina,

permette loro di essere abbastanza versatili in cucina. Hanno raggiunto l'eccellenza negli ultimi anni, da quando i produttori hanno imboccato la strada della qualità. Il loro successo

comunque è da attribuire anche alle azioni attivate dall'Aspol (Associazione provinciale produttori olivicoli) e dallo stesso Capol con il conseguimento della Dop «Colline Pontine» e

l'organizzazione del concorso provinciale «L'olio delle Colline - Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci». La decima edizione di tale concorso si

svolgerà il 21 febbraio prossimo a Borgo Piave, presso l'Istituto «San Benedetto». Oltre che decretare i migliori oli pontini (un premio è riservato a quelli biologici), esso si propone di valorizzare tutti gli extravergini di oliva prodotti nel territorio dei monti Lepini, Ausoni e Aurunci. 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. Ecco perché verranno individuate e premiate le aziende che operano secondo criteri per l'appunto di buona pratica agricola. Verrà infine attribuito il premio «Miglior confezione ed etichetta» e, come l'anno passato, verrà assegnato un riconoscimento alle aziende che certificano la Dop «Colline Pontine».

