

1° CONCORSO
“L’ITRANA, PRIMA DELL’EXTRAVERGINE DELLE COLLINE”

Linee guida per la realizzazione del Concorso Provinciale N° 1 riservato ai produttori di olive da mensa della cultivar “Itrana” nell’ambito della manifestazione “L’Olio delle Colline, Paesaggi dell’extravergine e buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni e Aurunci”

La realizzazione di un concorso risulta uno strumento estremamente importante per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità legati al territorio di produzione.

In modo particolare, la realizzazione del concorso sulle olive da mensa della varietà “Itrana” risulta di grande importanza per la promozione e comunicazione di questa importante realtà economica della provincia di Latina.

I numeri delle olive di varietà “Itrana”, cultivar a duplice attitudine che rappresenta circa il 75% dell’olivicoltura provinciale, sono importanti: 9.500 ettari; 2.000.000/2.500.000 piante; 50.000 q.li di olive destinate alla mensa, di cui l’85% viene venduta non appena raccolta, mentre la restante quota viene lavorata direttamente al naturale, per un giro di affari complessivo stimato attorno i 10 milioni di euro.

Concorso numero 1, dopo il numero zero svolto nel novembre 2006 a Sonnino (LT) a carattere sperimentale, l’iniziativa costituirebbe il primo evento di questo tipo nello specifico settore agroalimentare a livello provinciale.

Il Concorso si propone di:

- valorizzare le olive da mensa della varietà Itrana (oliva itrana bianca e oliva di Gaeta), prodotto nella provincia di Latina, per favorirne la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione;
- stimolare gli olivicoltori, imprese di trasformazioni e confezionatori di olive al miglioramento della qualità del prodotto;
- contribuire alla crescita qualitativa, alla promozione e comunicazione di questa importante realtà economica della provincia di Latina.

Al concorso saranno ammessi olivicoltori, trasformatori e confezionatori di olive Itrana bianca e olive di Gaeta, singoli o associati, che risultino iscritti alla Camera di Commercio di Latina con partita IVA appartenente al settore agricolo. Tutti gli altri requisiti necessari per la partecipazione sono specificati nel Regolamento.

Per la selezione delle olive saranno coinvolti esperti nella valutazione organolettica delle olive da mensa, coordinati dal dr Giulio Scatolini del Consiglio Olivicolo Internazionale (COI).

Lo svolgimento delle prove di assaggio sarà realizzato nella sala panel della Camera di Commercio di Latina.

La scheda di valutazione utilizzata sarà basata su quella in corso di definizione presso il Consiglio Olivicolo Internazionale (COI), adottando tutti i criteri necessari a rilevare le tipicità e a stabilire la graduatoria di merito.

Per le due categorie (oliva itrana bianca e oliva di Gaeta) saranno premiate le prime tre aziende classificate. Si prevede anche il conferimento di menzioni di merito.

I risultati del concorso stesso saranno illustrati nel corso del convegno che chiude la manifestazione *“L’Olio delle Colline, Paesaggi dell’extravergine e buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni e Aurunci”* prevista il 20 febbraio 2016, dal dr Giulio Scatolini, esperto del settore oleico e persona di grande esperienza per la conduzione ed il coordinamento di concorsi.

Per l’adeguata promozione dell’evento, sarà opportuna e necessaria una campagna di sensibilizzazione coinvolgendo gli organi di stampa.

Il referente sul territorio nella realizzazione del progetto è l’agronomo dr *Alberto Bono* (Tel.338.5437090 – e-mail: bonoalberto@libero.it).

Organizzatori

- * Associazione CAPOL (Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina)
(tel.329.1099593 – e-mail: capol.latina@gmail.com)
- * Associazione ASPOL (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina)
(tel. 0773.668957 - e-mail: aspollatina@libero.it)

Patrocini e collaborazioni

Regione Lazio, Provincia di Latina, Comune dove si svolge l'evento, Camera di Commercio Latina, MIPAF – ICQRF Ufficio periferico di Roma, UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, le Comunità Montane: XIII (Priverno) e XVII (Spigno Saturnia), LILT Lega Italiana della Lotta contro i Tumori - Sezione di Latina, Università la Sapienza di Roma – Dipartimento di Scienze e Biotecnologie Medico-Chirurgiche del polo Pontino, Corpo Forestale dello Stato.

Partecipanti

Olivicoltori produttori, trasformatori e confezionatori in proprio, singoli o associati, di olive da mensa "Itrana" (oliva bianca e oliva Gaeta) prodotto nella campagna 2014/15. Periodo per la raccolta dei campioni dal 1 al 31 gennaio 2016.

Giuria

Commissione di assaggio coordinata dr Giulio Scatolini del Consiglio Olivicolo Internazionale (COI), composta da 3-6 esperti nella valutazione organolettica delle oliva da mensa.

Conclusione

Presentazione dei risultati del concorso e premiazioni degli olivicoltori nel corso del Convegno conclusivo previsto nell'ambito della manifestazione "L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'extravergine e buona Pratica Agricola dei Lepini Ausoni e Aurunci"