



Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci

11° Concorso Olio *Extra Vergine*

3° Concorso Olio *DOP Colline Pontine*

8° Concorso Olio *Biologico*

7° Concorso *Migliore Confezione*

11° Riconoscimento "*Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola*"

1° Concorso "*L'Oлива Itrana*"- *Riservato ai produttori di olive da mensa della cultivar Itrana*

Scheda riassuntiva dell'attività e relativo crono-programma delle varie fasi

Organizzatori

ASPOL e CAPOL Via Don Minzoni, 1 – 04100 Latina

Considerata la valenza provinciale è prevista la partecipazione della Provincia di Latina.

Coordinatore del Concorso, Luigi Centauri - Tel/Fax 0773.690979 – 329.1099593 e-mail: capol.latina@gmail.com

Patrocinii 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, CNR – IBIMET, Corpo Forestale dello Stato.

Partecipanti - previsti n. 200 aziende olivicole –

(Periodo per la raccolta dei campioni da parte dei tecnici dal 15 ottobre 2015 al 15 gennaio 2016).

Olivicoltori produttori in proprio, singoli o associati di olio, proveniente da partite di almeno 100 chilogrammi, prodotto nella campagna 2015/2016. La partecipazione al Concorso è gratuita.

Bando e Regolamento del Concorso (periodo previsto: settembre, ottobre, novembre, dicembre 2015)

Avviso pubblico attraverso apposite locandine e comunicazioni agli Enti (Comuni, Comunità montane, CCIAA Latina, ecc.), Organizzazioni professionali agricole e frantoi oleari. Delle diverse fasi della Manifestazione e delle varie iniziative collaterali sarà data ampia comunicazione alla stampa ed altri organi di informazione. Le aziende titolari degli oli premiati avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, esclusivamente nella controetichetta della bottiglia, nella cartellonistica e simili.

Concorso "L'Olio delle Colline"

Giuria (Panel test)

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, secondo quanto disposto dall'all.XII al Reg. CE 796/2002 e successive modifiche, da una Giuria costituita da esperti assaggiatori del Comitato professionale CAPOL riconosciuto dal Ministero agricoltura delle politiche agricole alimentari e forestali, iscritti agli Elenchi Regionali/Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, coordinati dal capo panel C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale), Oil Maker dr Giulio Scatolini.

Sede di svolgimento degli assaggi (periodo previsto: febbraio 2016)

Le finali presso la Sala Panel della Camera di Commercio di Latina.

Analisi chimico-fisica (periodo previsto: gennaio e febbraio 2016)

Sono previste le analisi chimico-fisiche (acidità e perossidi) dei campioni di olio delle aziende che partecipano al concorso.

Premi

Verranno premiati i primi 3 oli *Extra Vergini* classificati per le singole tipologie di **Fruttato (leggero, medio, intenso)**, produttori dell'olio che avranno ottenuto il maggior punteggio. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la "Gran Menzione".

Saranno premiati il primo e secondo classificato che hanno imbottigliato il prodotto **DOP Colline Pontine**, aziende che avranno ottenuto il maggior punteggio. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la "Gran Menzione".

E' prevista l'assegnazione di un **Premio speciale "Olio Biologico"** che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici.

Giuria di giornalisti ed esperti del settore per la Migliore Confezione ed Etichetta (periodo previsto: 2° settimana di febb.2016)

Saranno premiate le prime due migliori confezioni fra le aziende olivicole che hanno imbottigliato ed etichettato il prodotto fra le aziende olivicole che confezionano solo ed esclusivamente secondo le norme di legge per la categoria merceologiche olio extra vergine di oliva.

E' ammessa la partecipazione al Concorso di una stessa azienda per più categorie.

Incontri di formazione con i produttori (periodo: aprile, maggio 2016)

Sono previsti incontri zionali con i produttori dei tre comprensori: Lepini, Ausoni e Aurunci. Lo scopo delle riunioni è di portare a conoscenza dei produttori, alcune importanti caratteristiche organolettiche scaturite dall'analisi sensoriale, effettuata con il metodo "panel test".

Paesaggi dell'Extra Vergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni, Aurunci (periodo previsto: Ott. - Dic.2016).

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*



11° Concorso Provinciale l'Olio delle Colline® Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci

1° CONCORSO "L'OLIVA ITRANA" (riservato ai produttori di olive da mensa della cultivar itrana)

Primo evento di questo tipo nello specifico settore agroalimentare a livello provinciale che si tiene nell'ambito della manifestazione.

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 (Panel test)

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, da una Giuria costituita da esperti assaggiatori del Comitato professionale CAPOL coordinati dal capo panel C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale), Oil Maker dr *Giulio Scatolini*.

Sede di svolgimento degli assaggi (periodo previsto: febbraio 2016)

Sala Panel della Camera di Commercio di Latina.

Premi

La Commissione di assaggio assegnerà ai primi 3 classificati delle due categorie (Oliva "Itrana bianca" e "Oliva Gaeta") alle aziende produttrici dell'oliva che avrà ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità i premi saranno assegnati ex aequo.

Cerimonia di premiazione "I Paesaggi dell'Extravergine, percorsi guidati tra Coltura e Cultura"

(giorno previsto: 20 febbraio 2016)

A conclusione del Concorso si terrà il tradizionale Convegno "I Paesaggi dell'Extravergine, Percorsi Guidati tra Coltura e Cultura" che vedrà coinvolti agronomi, assaggiatori, medici, giornalisti qualificati ed altri esperti del settore, nel corso del quale saranno premiati gli olivicoltori.

Promozione (periodo: febbraio - settembre 2016)

L'iniziativa che si propone è finalizzata alla diffusione della cultura dell'olio extra vergine e dell'oliva da mensa di eccellenza coinvolgendo la ristorazione locale. Le confezioni saranno oggetto di alcune rassegne espositive nell'ambito di manifestazioni e saranno allestiti banchi di assaggio con abbinamenti di prodotti tipici locali. In particolare sono previsti corsi di formazione con i produttori, frantoiani, commercianti del settore oleario, ristoratori, agronomi, tecnici, consumatori e corsi educativi con le scuole sulla conoscenza dell'olio extravergine di olive DOP "Colline Pontine" e dell'oliva da mensa "Gaeta" e "Itrana Bianca".

