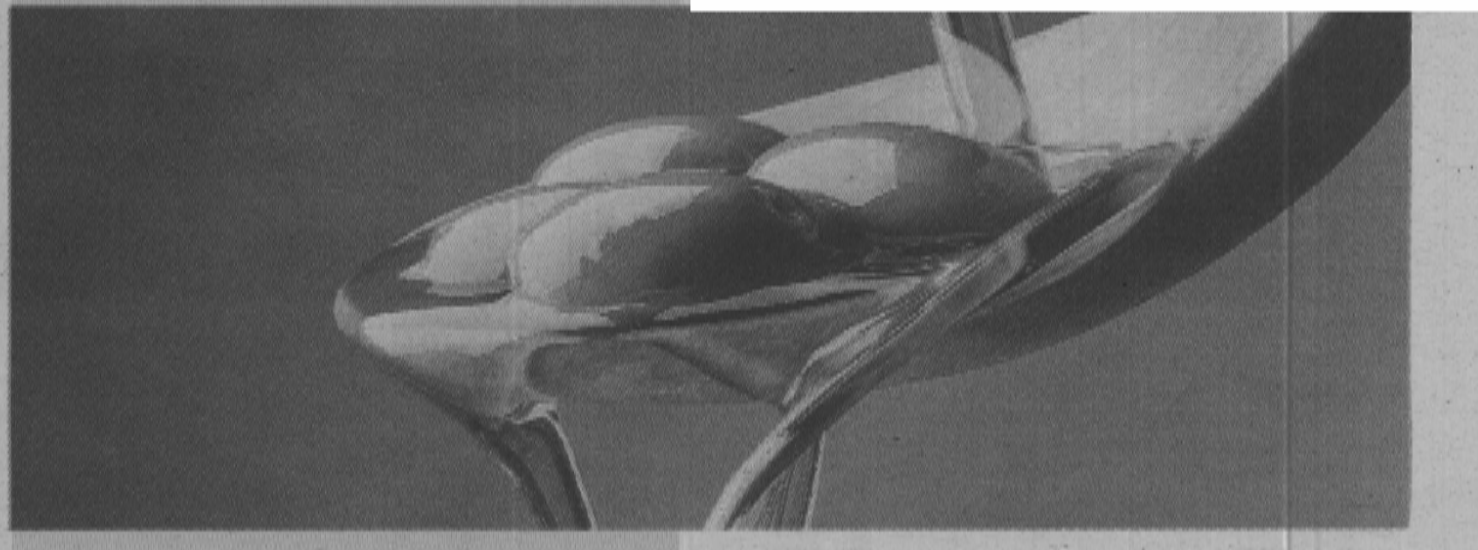




PARTICOLARITÀ

L'EXTRAVERGINE DOP COLLINE PONTINE

● L'olio «Colline Pontine» ha ottenuto la Denominazione di origine protetta nel 2010. Fruttato medio-intenso, tipico sentore di pomodoro verde ed



equilibrio al gusto tra l'amaro e il piccante: sono queste le sue caratteristiche organolettiche.

Caratteristiche derivanti principalmente da due fattori: le peculiarità del territorio da cui proviene e le olive della cultivar itrana con cui viene prodotto.

Oltre che per queste caratteristiche, è diventato competitivo e vincente anche grazie al lavoro degli stessi produttori e alle azioni promosse dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) e dall'Aspol (Associazione provinciale produttori olivicoli di Latina). Da sottolineare che la itrana è una cultivar che non ha in nessun altro luogo una così larga diffusione come in provincia di Latina. Ma come si riconosce un olio di qualità?

«Bisogna affidarsi – ha affermato Luigi Centauri, presidente del Capol – ai propri sensi, all'olfatto e al gusto. La vista non gioca un ruolo importante: il colore non dice nulla sulla sua qualità, giallo o verde che sia, può essere buono o meno buono. Un olio buono comunque deve innanzitutto avere un buon profumo. Sembra scontato ma non lo è affatto».