

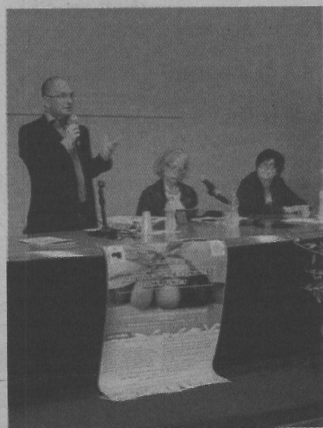


Sul podio del «Monnaoliva» anche due aziende pontine

Il premio Conquistano il secondo e terzo posto Cosmo Di Russo di Gaeta e Casino Re di Coletta Filomena di Sonnino

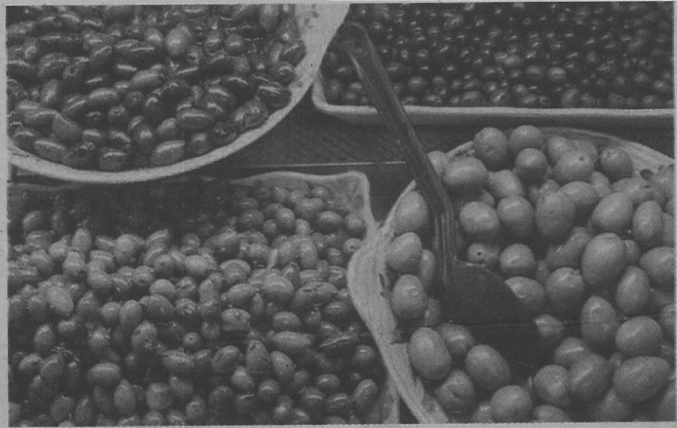
SUL PODIO

— Sul podio del «MonnaOliva» solo saliti pure due produttori pontini: l'Azienda Cosmo Di Russo si è piazzata al secondo posto nella categoria «Olive nere al naturale», mentre l'Azienda agricola Casino Re di Coletta Filomena di Sonnino è arrivata terza nella categoria «Olive condite». Giunto alla terza edizione, questo concorso, come negli anni precedenti, era organizzato dall'Umao (Unione mediterranea assaggiatori olio) in collaborazione con l'Associazione nazionale donne dell'olio. La premiazione dei vincitori si è tenuta all'Auditorium del Polo Sant'Agostino di Ascoli Piceno. Il premio, diviso per tipologia di lavorazione (naturale, castelvetrano e sevellano), era riservato alle olive da tavola in salamoia, naturali, conciate e grinze. Sono state giudicate con metodo Qda (Quantitative descriptive analysis) attraverso la comparazione dei vari assaggi degli esperti guidati dal panel leader Ivano Caprioli. Sia le nere al naturale di Cosmo Di Russo sia le «piste» della Casino Re vengono prodotte con olive della cultivar «itrana», tipica della provincia di Latina. Le «piste» o «schiacciate» vengono prodotte con le olive verdi, raccolte



prima dell'invasatura, pure conciate con la soda o con la calce.

Le nere invece, raccolte a completa maturazione, vengono lavorate in salamoia. Questo metodo di trasformazione viene chiamato «all'itrana». Le olive vengono prima selezionate, poi trasferite in fusti e ricoperte di acqua dolce. Dopo iniziano le fermentazioni responsabili della deamirizzazione. Passati almeno ventuno giorni, si aggiungono circa sei/ sette chili di sale per quintale di olive. Poi, anche a distanza di qualche ora, viene eseguito lo spurgo, ossia la pulizia dei contenitori e del liquido di governo. La loro stagionatura durerà



almeno cinque mesi. Tornando al concorso, oltre che premiare le migliori olive italiane, il «MonnaOliva» promuove «la loro conoscenza e quella dei territori in cui avviene la loro lavorazione in modo da legare in un intreccio virtuoso ambiente, consumo e produzione». Il premio in particolare «vuole essere un riconoscimento a quanti dedicano il loro impegno, la loro esperienza e professionalità nel fare olive da tavola di qualità eccellente. Inoltre vuole diventare un valido punto di riferimento e di continuo confronto tra le diverse realtà produttive nazionali, al fine di esaminare le problematiche legate al settore e trovare

nuove strategie di crescita che permettano di affrontare mercati sempre più agguerriti sul piano della concorrenza». Ecco perché è itinerante, anche se lo svolgimento delle prove di selezione si svolgono sempre a Roma, nella sede operativa dell'Umao, presso la Sala polifunzionale della Regione Lazio. «Una scelta, questa - specificano gli organizzatori - dettata dal volere valorizzare e promuovere il legame tra origine e territorio, fondamento del prodotto di eccellenza, rispettoso sì della tradizione, ma con l'apertura alle nuove tecnologie per il miglioramento della qualità, come già è avvenuto per l'olio extravergine di oliva». ●