



Olio e olive, un salone di eccellenze pontine

L'evento All'interno del concorso degli extravergini della provincia la rassegna riservata ai prodotti olivicoli ed enogastronomici locali

A LATINA IL 4 E 5 FEBBRAIO

Un evento nell'evento. Ad aprire il dodicesimo concorso «L'Olio delle Colline - Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci», in programma il 4 e il 5 febbraio presso il Consorzio per lo sviluppo industriale Roma-Latina (via Carrara, 12 /A, località Tor Tre Ponti, Latina Scalo), sarà la prima edizione del «Salone dell'OliOlive e dei Sapori della provincia di Latina». Ecco perché lo stesso concorso si svolgerà in due giorni anziché in uno, come è sempre accaduto in passato. Oltre alle aziende olivicole dell'Agro Pontino, l'evento ospiterà anche diversi produttori agroalimentari locali. «Si tratta - hanno affermato i promotori - di una novità assoluta nel panorama della manifestazioni enogastronomiche provinciali. Una rassegna che vedrà protagonisti in particolare i consumatori, che potranno così conoscere gli olivicoltori pontini e gli altri addetti alla filiera olivicola del territorio. Qualificati esperti del settore e assaggiatori professionisti insegneranno loro come riconoscere un prodotto di qualità attraverso degustazioni guidate». Anche il «Salone dell'OliOlive e dei Sapori della provincia di Latina», così come lo stesso concorso «L'Olio delle Colline» in cui verranno premiati i migliori



oli provinciali, è organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) e l'Aspol (Associazione provinciale produttori olivicoli di Latina), con il patrocinio dell'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio), dell'Amministrazione provinciale e della Camera di commercio. Nell'ambito poi dello stesso concorso si svolgerà la seconda edizione del premio «L'Oliva Itrana» riservato agli olivicoltori, trasformatori e confezionatori della provincia di Latina. Due le cate-

rie previste: oliva di Gaeta dop e oliva bianca itrana. Da ricordare che la prima ha ottenuto la Dop (Le olive di Gaeta hanno ottenuto la Dop (Denominazione d'origine protetta) il 15 dicembre scorso. Grazie alle azioni promosse degli stessi Capol e Aspol, ma anche al lavoro degli stessi produttori olivicoli, che le olive pontine, così come gli oli, hanno raggiunto l'eccellenza. Se le olive bianche o cangianti hanno sapore acetico-vinoso, quelle le nere lo hanno più vinoso, con una spiccata nota amarognola. Queste invece sono le caratteri-

stiche degli oli ottenuti dalla molitura di olive della cultivar «itrana», varietà tipica della provincia di Latina: fruttato medio-intenso, tipico sentore di pomodoro verde e equilibrio al gusto tra l'amaro e il piccante. «È soprattutto in annate di raccolta 'magre' come quella appena finita - ha affermato Luigi Centauri, presidente del Capol - che è necessario promuovere maggiormente la cultura dei prodotti di qualità, in modo tale che il consumatore possa riconoscere un olio eccellente e il suo giusto prezzo». ●