

# L'olio pontino, l'eccellenza del territorio

Riconoscimenti alle aziende che lavorano le Dop da Aprilia a Cori, fino a Gaeta

## CORI

■ L'olio della DOP Colline Pontine si conferma tra le eccellenze universali del settore olivicolo e oleario al concorso planetario, organizzato da Veronafiore nell'ambito del Sol&Agrifood. Le Gran menzioni sono andate a: Villa Pontina (Sonnino) e Azienda agricola Bio Paola Orsini (Priverno) per il biologico; Casale San Giorgio (Aprilia) per il fruttato leggero; Azienda agricola Alfredo Cetrone (Sonnino) per il monovarietale. La girandola delle premiazioni si è svolta nel corso della rassegna scaligera dedicata all'Agroalimentare di Qualità, alla quale hanno partecipa-



Lo stand del capol a Veronafiore

to dal 9 al 12 aprile 13 olivicoltori della Provincia di Latina, tra quelli vincitori del 12° Concorso "L'Olio delle Colline", aderenti allo stand del Capol nell'area Unaprol. L'olio della Dop Colline Pontine e le olive da mensa Dop

Oliva Gaeta sono state protagoniste di degustazioni guidate ed informate, convegni e Demo Food, in collaborazione con l'Aspol e il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Oliva di Gaeta DOP.

Durante il Taste of Business, è stata presentata l'edizione 2017 della prestigiosa guida Oli d'Italia. Il Gambero Rosso ha attribuito il Premio speciale Miglior Fruttato Delicato Categoria Leggero ad Alfredo Cetrone "De". Riconoscimenti importanti, "Tre Foglie" alle aziende Alfredo Cetrone (Sonnino), Cosmo Di Russo (Gaeta), Lucia Iannotta (Sonnino), Paola Orsini (Priverno), La Tenuta dei Ricordi (Lenola), È. D. Enrico (Formia), Casale San Giorgio (Aprilia), Rosa et Meo di Catullo Manciocchi (Cori).

«Torniamo a casa con l'ulteriore dimostrazione dell'elevato livello qualitativo raggiunto dal nostro olio extravergine d'oliva, caratterizzato dalla cultivar autoctona Itrana, che si attesta ai vertici del panorama mondiale di settore» spiega Luigi Centauri, presidente del Capol,