

INCONTRO SULLE CARATTERISTICHE DEGLI OLI NUOVI DELLA PROVINCIA DI LATINA

Organizzato da Capol, si terrà venerdì prossimo dalle 17,30 alle 20,00 presso la Sala conferenze del Consorzio industriale Roma-Latina

Un incontro per valutare i profili organolettici e sensoriali degli oli nuovi della provincia di Latina. Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina), si terrà venerdì prossimo dalle 17,30 alle 20,00 presso la Sala conferenze del Consorzio per lo sviluppo industriale Roma-Latina (via Carrara, 12/A, Latina Scalo), al cui interno è ospitata la sede dello stesso Capol. L'incontro si svolge nell'ambito dell'aggiornamento che ogni fine anno lo stesso Centro assaggiatori promuove per i suoi soci. Inoltre è aperto alla partecipazione di coloro che sono coinvolti a vario titolo all'interno della filiera olivicola pontina: produttori, frantoiani, assaggiatori, agronomi, agrotecnici. Ma anche consumatori e appassionati. In particolare, l'obiettivo dell'incontro è esaminare i pregi e i difetti degli stessi oli. A farlo saranno gli assaggiatori del Panel del Capol, coordinati da Luigi Centauri, capo Panel e presidente dello stesso Capol. La conoscenza organolettica e sensoriale – afferma Centauri – è di importanza strategica soprattutto in stagioni difficili dal punto di vista quantitativo e solo un controllo analitico accurato può dare indicazioni certe sulla qualità del prodotto. Anche quest'anno infatti è previsto un calo della produzione, anche se molto meno rispetto all'anno passato in cui raggiunse il 40%. In

pratica, si dovrebbero raccogliere 150 mila quintali di olive. Sarà una produzione distribuita sul territorio a macchia di leopardo, con alcune zone con una buona caricativa e altre con uno scarso raccolto". Dalle prime analisi, gli oli nuovi dell'Agro Pontino risultano essere di grande pregio. "A conferma – precisa il presidente del Capol – delle straordinarie qualità delle cultivar autoctone, in particolare dell'Itrana, capace di regalare un olio dal sapore inconfondibile, con note mediamente piccanti e amare, e dall'intenso sentore fruttato di foglia di pomodoro ed erba verde, con un buon quantitativo di polifenoli bioattivi. Polifenoli, da ricordare, ricchi di proprietà salutistiche. Circa l'aggiornamento dei soci, durante l'anno il Capol promuove diversi incontri, che sono una tappa del più ampio progetto di valorizzazione della qualità degli stessi oli. Inoltre, organizza concorsi, corsi di formazione, degustazione ed educazione al gusto. Con queste ed altre sue attività, punta a favorire il consumo consapevole degli oli extravergini di oliva e ad aiutare gli olivicoltori ad ottimizzare la loro produzione.