Ventesima edizione del concorso provinciale “L’OLIO DELLE COLLINE”

Abbazia di Fossanova, sabato 22 febbraio 2025

Giunto alla XX edizione, il Concorso provinciale “L’Olio delle Colline – Paesaggi dell’extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci” si terrà, sabato 22 febbraio, a partire dalle 10, presso l’Abbazia di Fossanova. Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina), è patrocinato dalla Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentate e delle Foreste, della Sovranità Alimentate e delle Foreste, Regione Lazio, Consiglio Regionale del Lazio, Arsial, Provincia di Latina, Comune di Priverno, Comune di Sonnino, Camera di Commercio Frosinone Latina, Azienda Speciale della Cciaa “Informare”, Associazione “Città dell’Olio”, XIII Comunità Montana di Priverno, Compagnia dei Lepini, Biodistretto “Colline dell’Amaseno”, Coldiretti Latina, Confagricoltura Latina, Cia Latina, Ecomuseo dell’Agro Pontino, Consorzio Industriale del Lazio, Lilt (Lega Italiana della Lotta contro i Tumori) – Sezione di Latina, Pro Loco Priverno, Condotta Slow Food di Latina, Slow Food Travel, Isiss “Teodosio Rossi” di Priverno, Isiss “Pacifici e De Magistris – Istituto Alberghiero” di Sezze, Consorzio di Tutela delle Olive Dop Gaeta, ACAP (Associazione Capi Panel Riconosciuti).

Gli oli in gara

Sono 389 gli oli in gara, di cui 18 sono Bio e 10

Dop “Colline Pontine”. Di questi 389 oli poi 72 sono prodotti da aziende con etichetta e i restanti da olivicoltori che non imbottigliano. Gli oli, come sempre, sono sottoposti a un esame organolettico effettuato, presso la Sala Panel del Capol, da una giuria coordinata dal Capo Panel Luigi Centauri e composta di assaggiatori iscritti all’Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

I premi

Vengono premiati i primi tre oli extravergini classificati nelle tre categorie: “Fruttato leggero”, “Fruttato medio” e “Fruttato intenso”. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale viene assegnata la “Gran Menzione”. Sono inoltre attribuiti riconoscimenti all’Olio Dop Colline Pontine, al Miglior Olio Biologico, alla Migliore Confezione ed Etichetta, e vengono assegnati il Premio “Olivicoltore veterano”, il Premio “Giovane olivicoltore” e il Premio “Verde in rosa” alle donne dell’olio pontino. Dedicando infine una sezione ai “Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola”, il Concorso attribuisce il Premio “Custode delle Colline” a quelle aziende olivicole che operano rispettando i requisiti agro-ambientali. Con tale Premio gli organizzatori puntano a cogliere il legame profondo tra produzione, cultura e paesaggio dell’ulivo, indirizzando l’attenzione e lo sguardo sulle esperienze e le differenze legate al territorio e ai differenti metodi di coltivazione. Paesaggi le cui immagini rappresentano l’olivicoltura e la produzione dell’olio, viste in tutti i loro aspetti, con particolare attenzione al paesaggio contemporaneo nei diversi territori collinari della provincia caratterizzati dalla

presenza dell’ulivo. Per la prima volta infine verrà attribuito il riconoscimento “Olivi spettacolari della provincia di Latina”. Questo il suo obiettivo: integrare le già consolidate iniziative finalizzate a promuovere e valorizzare la coltivazione dell’olivo in Agro Pontino ed evidenziare il ruolo che tale coltura riveste nella caratterizzazione dei paesaggi del territorio. Scopo del Concorso è promuovere e valorizzare l’olio extra vergine di oliva e diffondere la cultura dell’assaggio professionale.

> *“È itinerante – afferma Luigi Centauri, presidente del Capol e coordinatore dello stesso Concorso – e come tale si era già tenuto in passato nell’Abbazia di Fossanova e altri luoghi suggestivi della provincia, come l’Abbazia di Valvisciolo, il Castello di Itri, il Castello Caetani di Sermoneta, il Palazzo Baronale di Fondi, il Castello di San Martino, il Centro di partecipazione olimpica di Formia, la Centrale olivicola di Sonnino e il Castello di Minturno . È un momento importante in cui si può conoscere e comunicare le qualità, organolettiche e salutistiche, dell’olio pontino. Circa tali qualità, anche quest’anno, nonostante le difficoltà della raccolta, hanno raggiunto un livello molto alto”. Per meglio selezionare gli oli in gara, sono state organizzate preselezioni presso le aree interessate dallo stesso Concorso (Lepini, Ausoni, Aurunci)”.*

IL PROGRAMMA

Ore 10:00: **Ristorante Welcome Reception System**

-Concorso Premio “Assaggiatore per un giorno…” per aspiranti assaggiatori che giudicheranno gli oli extravergine d’oliva (Evo) presentati al concorso. Partecipazione aperta a tutti coloro che abbiano compiuto almeno sedici anni. Al vincitore riconoscimento Capol e una confezione di tre bottiglie di olio extra vergine delle aziende classificate. La partecipazione è riservata a un massimo di 20 persone ed è gratuita (prenotazione obbligatoria).

-Concorso Premio “L’Olio delle Colline Pontine” – assaggiatori a confronto. Riservato agli assaggiatori iscritti agli Elenchi regionale/nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Al vincitore riconoscimento Capol e una confezione di tre bottiglie Dop “Colline Pontine” delle aziende classificate. La partecipazione è riservata ad un massimo di 25 persone ed è gratuita (prenotazione obbligatoria).

Ore 11:00: **“A passeggio nel Borgo Antico”**: visita guidata gratuita nel caratteristico borgo con guida turistica a cura dei Musei archeologici di Priverno: Abbazia di Fossanova e Museo medievale di Fossanova. Inoltre visita al Giardino degli Ulivi dell’Abbazia a cura del Vivaio Aumenta.

Ore 13:00: **“Pranzo Oleario”**: alla scoperta degli oli Evo di qualità e prodotti nei territori dei Lepini a cura degli assaggiatori Capol.

Dove mangiare a Fossanova: Ristorante Welcom Reception System, Il Forno del Procoio e Il Caffè dei Guitti.

Ore 15.00 **Convegno “L’Olio delle Colline”**

Registrazione dei partecipanti

Apertura dei lavori

-Intervento musicale a cura del maestro Eleonora Brusca

-Luigi Centauri, presidente Capol e coordinatore del Concorso

15:30 – **Saluti istituzionali**

-Anna Maria Bilancia, Sindaco di Priverno

-Padre Pablo Scaloni, Parroco Abbazia di Fossanova

-Gianni Carroccia, Sindaco di Sonnino

-Vittoria Ciaramella, S.E. Prefetto di Latina

-Antonio Aurigemma, Presidente del Consiglio Regionale del Lazio

-Gerardo Stefanelli, Presidente Provincia di Latina

-Vittorio Sambucci, Vicepresidente III Commissione Agricoltura e Aambiente

– Enrica Onorati, Assessore all'Agricoltura di Priverno

-Giovanni Acampora, Presidente Camera di Commercio Frosinone-Latina

-Luigi Niccolini, Presidente Azienda Speciale della Cciaa "Informare"

-Severino Marrocco, Coordinatore provinciale dell'Associazione nazionale "Città dell'Olio".

Ore 16:30 **Sezione Paesaggio e Buona pratica agricola**

– “Le aziende olivicole dei Lepini, Ausoni e Aurunci” di Alberto Bono, Agronomo Commissione Paesaggi Capol;

– “Olivi spettacolari della Provincia di Latina” di Giuseppe Persi, Consigliere Fondazione “Roffredo Caetani”;

– “La cultura dell’olivo dei Lepini, Ausoni e Aurunci per contrastare l’abbandono delle colline e salvaguardare il paesaggio e la biodiversità “ di Alberto Budoni, Dipartimento di Ingegneria civile edile ambientale Ce.R.S.I.Te.S. – Polo di Latina dell’Università “La Sapienza” di Roma

– “Misura e contrasto dell’abbandono colturale degli ulivi tra istituzioni e imprese” di

Claudio Di Giovannantonio, Dirigente Qualità e Pianificazione territoriale Arsial-

Consegna riconoscimenti ai produttori selezionati per la sezione Paesaggi e buona pratica agricola

18:00 – **Sezione Olio di oliva e salute**

-“Polifenoli dell’olio d’oliva e tumori: studi in modelli cellulari e animali” di Luciana Mosca, Dipartimento Scienze biochimiche “A. Rossi Fanelli” dell’Università “La Sapienza” di Roma e di Eugenio Lendaro, Dipartimento di Scienze e Biotecnologie medico-chirurgiche dell’Università “La Sapienza” di Roma – Polo Pontino.

18,30 – **Sezione Analisi sensoriale**

“Recondita Armonia: Itrana verde e Oliva di Gaeta” di Giulio Scatolini, Capo panel

-Consegna riconoscimenti per il concorso letterario

“Racconti tra gli Olivi”;

-Consegna degli attestati ai nuovi assaggiatori

-Premiazioni dei Concorsi “Assaggiatore per un giorno…” e “L’Olio delle Colline – Assaggiatori a confronto”

Intervento musicale a cura del maestro Eleonora Brusca

19:00 – **Premiazioni**

-Premio Comune di Priverno

-Premio Lepini, Ausoni e Aurunci

-Premio Migliore confezione ed etichetta

-Premio Giovane olivicoltore

-Premio Verde in Rosa

-Premio Olivicoltore Veterano

-Premio Olio Biologico

-Vincitori Concorso L’Olio delle Colline XX Edizione

-Premio Dopo Colline Pontine

Moderatore del Convegno: Roberto Campagna, Giornalista

Al termine presso il Refettorio dell’Abbazia: “Invito all’assaggio”

Degustazione degli oli classificati e di prodotti tipici locali a cura dell’Istituto Alberghiero “Pacifici e De Magistris” di Sezze e degli assaggiatori Capol

CONCORSO PROVINCIALE “L’OLIO DELLE COLLINE”: LA NUOVA SEZIONE “OLIVI SPETTACOLARI”

Il prossimo Concorso provinciale “L’olio delle Colline” si arricchirà di una nuova sezione: “Olivi spettacolari della Provincia di Latina”. Questo, specifica il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) che organizza lo stesso Concorso, il suo obiettivo: integrare le già consolidate iniziative finalizzate a promuovere e valorizzare la coltivazione dell’olivo in Agro Pontino ed evidenziare il ruolo che tale coltura riveste nella caratterizzazione dei paesaggi del territorio.

Il concorso

A tale proposito, da ricordare che da sempre lo stesso Concorso dedica un premio ai “Paesaggi dell’extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”. Verranno individuati e premiati gli esemplari di olivo che si distinguono per dimensioni non comuni o per forme particolari o per altri aspetti paesaggistici ed ambientali. Quegli esemplari in particolare che rappresentano un raro esempio di maestosità e longevità o quegli esemplari presenti in prossimità di strutture architettoniche di importanza storica o religiosa quali monasteri, dimore storiche o giardini. Inoltre, verranno presi in considerazione anche quegli olivi che assumano forme particolari o quegli olivi isolati che, per la loro specifica posizione, caratterizzano un paesaggio. Circa le dimensioni, devono avere il fusto di almeno un’altezza di 130 cm e una circonferenza superiore a 250 cm. Nel caso in cui si tratta di olivi con tronco frammentato, il

diametro è quello complessivo ottenuto ricostruendo la forma teorica dello stesso tronco intero. Per quanto riguarda gli olivi con il pregio naturalistico legato alla forma o portamento, si può prescindere dal criterio dimensionale, nel caso in cui c'è un esemplare che, a causa ad esempio di avversità meteoriche o eventi traumatici o patologici o per caratteristiche climatiche ed edafiche, abbia assunto forme del tutto particolari e degne di nota in termini di spettacolarità. Ecco due esempi: olivi radicati in zone con venti dominanti che determinano la cosiddetta chioma a bandiera; olivi con forme del fusto spiralate o con caratteristiche forme mammellonari. Ma possono essere considerati anche quegli esemplari che, a causa dell'erosione del suolo, evidenziano un particolare apparato radicale superficiale reticolare, e quegli esemplari che, in presenza di muretti a secco, o in corrispondenza di altri manufatti, con i loro apparati radicali, abbiano inglobato una parte del manufatto stesso, conferendo una particolarmente tipicità al complesso arboreo/manufatto. Anche il valore ecologico può rappresentare un importante prerogativa per la salvaguardia e valorizzazione degli stessi olivi. Da precisare che non saranno presi in considerazione gli esemplari trapiantati negli ultimi sessant'anni, soprattutto se provenienti da aree extraprovinciali.

> *"Per procedere al loro censimento – afferma Luigi Centauri, presidente del Capol – abbiamo predisposto una scheda che verrà messa a disposizione dei rilevatori della nostra Associazione. Una volta censiti, realizzeremo un elenco provinciale degli olivi spettacolari, previo il nulla-osta dei proprietari, informandone la Provincia di Latina e le istituzioni interessate a valorizzare la coltivazione dell'olivicoltura e la difesa idrogeologica e paesaggistica dei territori interessati".*

GLI OLI PONTINI SBARCANO A PIU’ LIBRI PIU’ LIBERI

La degustazione, in programma venerdì alle 13.30, sarà guidata da Luigi Centauri,capo panel e presidente del Capol

Nell’ambito della rassegna “Il territorio racconta i sapori del Lazio” che la Regione Lazio ha organizzato all’interno di “Più libri più liberi”, la Fiera nazionale della piccole e media editoria in programma a Roma, presso la Nuvola, dal 4 all’8 dicembre, venerdì prossimo, il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latin) terrà, alle 13.30 presso lo stand della stessa Regione Lazio un incontro in cui, oltre a parlare degli “Oliveti delle colline pontine: un’antica coltura a difesa dell’ambiente e della salute”, è prevista “La degustazione dell’olio extravergine di oliva monocultivar itrana”, guidata da Luigi Centauri, capo panel e presidente dello stesso Capol. Mentre a illustrare l’olivicoltura dell’Agro Pontino saranno Marisa Pietrosanti e Alessandro Rossi.

La produzione

In provincia di Latina, la coltivazione delle olive della varietà itrana si estende su una superficie complessiva di 9.500 ettari, pari al 76% della superficie olivicola del territorio (da Castelforte a Rocca Massima), interessando la zona collinare dei Monti Ausoni, Monti Lepini e Monti Aurunci. Da sempre il Capo, al concorso provinciale “L’olio delle

Colline”, dedica una sezione ai “Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola” e il premio “Custode delle Colline” è rivolto alle aziende olivicole che operano rispettando i requisiti agro- ambientali. Con tale premio gli organizzatori puntano a cogliere il legame profondo tra produzione, cultura e paesaggio dell’ulivo, indirizzando l’attenzione e lo sguardo sulle esperienze e le differenze legate al territorio e ai differenti metodi di coltivazione. Circa la degustazione guidata degli oli, oltre a far conoscere le loro caratteristiche organolettiche punta anche a formare gli stessi consumatori.

> *“L’itrana – ricorda Centauri – è una varietà a maturazione scalare e tardiva; il periodo migliore per la raccolta va da fine ottobre a gennaio. Quando le olive vengono raccolte precocemente, ossia non ancora completamente mature, donano un olio dalle caratteristiche pregevoli che può essere apprezzato sia dagli esperti che dai consumatori. Al naso, spicca un sentore di pomodoro verde molto accentuato, accompagnato da un livello medio-alto di profumi; alla bocca. il sentore è ancora evidente e si accompagna a note di amaro e piccanti decise, ma mai troppo pronunciate. Segno questo – precisa il presidente del Capol – che la concentrazione di polifenoli è importante, ma non tale da comprometterne l’uso in cucina. Quando si valuta un olio, quando se ne sceglie uno per la cucina, bisogna cercare un compromesso tra le qualità salutistiche e quelle organolettiche”.*

La raccolta delle olive e la

produzione degli oli in Agro Pontino

Secondo il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina), quest'anno, la raccolta delle olive, farà registrare un calo del 60% rispetto alla media annuale (250 mila quintali).

In pratica, come accadde due anni fa, si raccoglieranno poco più di 100 mila quintali, di cui 30 mila verranno destinati alla produzione di olive da tavola (Gaeta Dop e Itrana bianca) e il resto verrà molito. Ma gli oli (13 mila e 300 quintali) che verranno ricavati raggiungeranno una qualità superiore a quella dell'anno passato: saranno ricchi di polifenoli, antiossidanti naturali, e così l'equilibrio tra l'amaro e il piccante sarà perfetto.

> *"A provocare questo ennesimo calo – spiega l'agronomo Alberto Bono, vicepresidente del Capol – sono stati i cambiamenti climatici degli ultimi anni. L'olivicoltura locale, grazie alle condizioni di clima asciutto e soleggiato dei mesi da febbraio ad aprile, nonché da una generalizzata e abbondante fioritura – ha precisato l – faceva presagire una buona annata. Purtroppo però le allegagioni non sono state buone a causa di fattori ambientali e fitopatologici, da indagare con attenzione. È stata riscontrata una maggiore incidenza dell'occhio di pavone che in alcuni casi ha provocato il disseccamento delle mignole e della cercosporiosi che ha provocato l'ingiallimento delle foglie con la conseguente caduta delle stesse. Tali cause hanno compromesso la produzione in particolar modo per la nostra varietà Itrana più suscettibile a tali patologie".*

"A fine giugno poi – ha ricordato Centauri, presidente del Capol – il caldo eccessivo ha provocato una cascola delle

piccole olive dove c’è stata la fioritura tardiva. Il forte caldo estivo, al di sopra delle medie stagionali, anche se ha ridotto notevolmente l’attacco della mosca olearia, ha causato un raggrinzimento delle olive con la conseguente cascola specie nelle aree più siccitose della provincia. La nostra varietà Itrana, inoltre, sta risentendo notevolmente dell’aumento delle temperature medie annuali che non consentono di raggiungere un adeguato fabbisogno in freddo necessario per la differenziazione delle gemme a fiore e per la fertilità del polline e degli ovari”.

Circa il calo della raccolta, Centauri chiede di fare attenzione alle sue conseguenze: “Le mancate produzioni di questi ultimi anni stanno provocando in alcune zone delle nostre colline la presenza di oliveti abbandonati e trascurati. Il recupero di queste zone deve diventare una delle priorità, sia per la valorizzazione idrogeologica e paesaggistica del territorio sia per la richiesta in continuo aumento da parte dei consumatori di olio extra vergine d’oliva di qualità. Occorre adottare soluzioni adeguate poiché l’abbandono potrebbe interessare numerosi oliveti (in dieci anni nel Lazio il numero delle aziende olivicole è sceso del 39%, censimento 2020) con conseguenze negative non solo sotto l’aspetto economico e occupazionale, ma anche sotto l’aspetto idrogeologico e ambientale. Circa l’aspetto economico, da ricordare che nell’Agro Pontino il settore è caratterizzato da due prodotti di alta qualità: l’olio Dop Coline Pontine e l’oliva da mensa Gaeta Dop”.

OLIVA DA TAVOLA, I NUOVI

ASSAGGIATORI

L’idoneità della materia prima, le tecnologie di trasformazione, la composizione nutrizionale e le proprietà sensoriali. Su questi temi è stato incentrato il “Corso per assaggiatori di oliva da tavola” che si è tenuto nei giorni scorsi a Maranola, frazione di Formia, presso il Centro di documentazione e studi sulla cultura aurunca “A. De Santis”. Lo stesso Centauri è stato uno dei quattro docenti; questi gli altri tre: Alberto Bono, responsabile olive da mensa del Capol ed esperto di analisi sensoriale che ha coordinato lo stesso corso, Giulio Scatolini dell’Università dei Sapori di Perugia e Barbara Lanza, responsabile della sede di Pescara del Centro di ricerca ingegneria e trasformazioni agroalimentari del Crea. Al corso, organizzato dal Capol con il contributo dell’Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l’innovazione dell’agricoltura del Lazio) e il patrocinio del comune di Formia, hanno partecipato trenta persone tra produttori, commercianti oleari, agronomi, tecnici del settore e appassionati. Corso, della durate di diciannove ore, che si è svolto in tre giorni. Questi i suoi obiettivi: valorizzare le olive da mensa della varietà “Itrana” (oliva di Gaeta Dop e Itrana bianca), prodotte nella provincia di Latina; favorire la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione; stimolare gli olivicoltori, imprese di trasformazioni e confezionatori al miglioramento della qualità del prodotto; contribuire alla crescita qualitativa, alla promozione e comunicazione del settore; sostenere la diffusione e la crescita della professionalità degli assaggiatori di olive da tavola. Oltre alle qualità del prodotto, le proprietà sensoriali e la composizione nutrizionale, si sono tenute lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, approfondimenti sui metodi di trasformazione sia tradizionali sia industriali e prove pratiche di assaggio. In pratica, i corsisti hanno acquisito le basi necessarie per un’oggettiva valutazione sensoriale delle olive secondo lo schema indicato

dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.). Oltre alla stesse olive, ai partecipanti sono stati fatti degustare gli oli Colline Pontine Dop e alcuni prodotti agroalimentari tradizionali del territorio. Il corso si è chiuso con un seminario, aperto al pubblico, sulla "Caratterizzazione sensoriale di olive e paté della cultivar Itrana". Con alcuni di questi assaggiatori e altri già formati in passato, il Capol è intenzionato a costituire un panel per l'analisi sensoriale delle olive da tavola dell'Agro Pontino.

VINCITORI CONCORSO PROVINCIALE "L'OLIO DELLE COLLINE 2024"

Giunto alla diciannovesima edizione, il concorso "L'Olio delle Colline" si è tenuto a Minturno, sabato 24 e domenica 25 febbraio, presso il Castello.

ORGANIZZATORI

Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo del Comune di Minturno, è patrocinato dalla Regione Lazio, dall'Arsial, l'Amministrazione provinciale di Latina, l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio", la Camera di Commercio di Frosinone-Latina, il Consorzio industriale del Lazio, l'ACAP (Associazione Capi Panel Riconosciuti), la XIII Comunità Montana dei Lepini-Ausoni, la Compagnia dei Lepini,

l’Associazione del Biodistretto delle Colline dell’Amaseno, il Consorzio di tutela oliva di Gaeta Dop e la Lilt (Lega italiana della Lotta contro i tumori) – Sezione di Latina.

–

OBIETTIVI DEL CONCORSO “L’OLIO DELLE COLLINE”

Scopo del Concorso è promuovere e valorizzare l’olio extra vergine di oliva e diffondere la cultura dell’assaggio professionale. Oltre a premiare i migliori oli della provincia di Latina, si propone di valorizzare tutti gli extravergini di oliva prodotti nel territorio dei monti Lepini, Ausoni e Aurunci; stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità; contribuire alla diffusione e valorizzazione a livello provinciale della professionalità degli assaggiatori d’olio d’oliva; favorire il consumo consapevole dell’olio extravergine di oliva ed evidenziare la funzione dell’olivicoltura nella tutela e nella conservazione dell’ambiente rurale delle colline pontine. Per meglio selezionare gli oli in gara, sono state organizzate nei mesi scorsi preselezioni presso le aree interessate dallo stesso Concorso (Lepini, Ausoni, Aurunci).

Giuria di assaggio oli (Panel)

Scatolini Giulio – Capo Panel; Centauri Luigi – Capo Panel

Assaggiatori iscritti nell’Elenco nazionale: Antetomaso Pietro, D’Ambrosio Francesco, De Santis Igina, Ficaccio Marina, Manciocchi Catullo, Marrone Tiziana, Parisella Rocco, Pasciuto Damiano, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella, Spatolisano Isabella, Zaottini Vittorio.

Giuria Migliore Confezione ed etichetta

Giornalisti: Campagna Roberto (coordinatore)

Ispettori ICQRF MIPAAF: Saragosa Michele, Mondini Raffaele

Arsial (Regione Lazio): Catta Miriam

Istituto Agrario San Benedetto Latina: Pietrosanti Marisa

Grafici pubblicitari: Caputo Gianni, D'Achille Fabio, Spitaleri Katia

Capol: Iacoacci Tommaso

Consulente giurista sicurezza alimentare: Stocola Michele

Giuria Paesaggi dell'Extravergine

LEPINI: Battisti Mario Pio, Perci Antonio, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella, Spatolisano Isabella, La Rosa Gianfranco.

AUSONI: Antetomaso Pietro, Bono Alberto, Iacoacci Tommaso, Migliori Ernesto, Mirabella Fabio, Parisella Rocco, Pasciuto Damiano, Persi Giuseppe, Scattola Regina.

AURUNCI: Buonamano Celestino, Cerrito Andrea, Del Bene Marco, Mandarello Daniele, Minolfi Maria.

VINCITORI

Premio Assoluto “L’OLIO DELLE COLLINE” 2024

1° Classificato – Categ. Intenso: Quattrociocchi Americo Bio – Terracina

“CATEGORIA AZIENDA”

Fruttato “INTENSO”

1° Classificato: Quattrociocchi Americo Bio Terracina

2° Classificato: Az. Agr. Orsini Paola Riserva Bio Priverno

Gran Menzione: Mater Olea Srl Agricola Prossedi, Az. Agr. Palombelli Riccardo Cori, Villa Pontina di Pontecorvi Lucio Sonnino, San Agata di Mirabella Maria Concetta Fondi

---

Fruttato “MEDIO”

1° Classificato: Costantini Michele Sezze

2° Classificato: Az. Agr. Martelli Cristopher “Amerone” Monte San Biagio

Gran Menzione:

Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta, Soc. Agricola d’Itri SS Olivicoltori in Itri, Diamante Verde di Antonio Tombolillo

Sermoneta, Centro Produzione Olio F.lli De Gregoris Srl Sonnino.

Fruttato “LEGGERO”

1° Classificato: Palmerini 1931 Soc. Agricola Sermoneta

2° Classificato: Castello Santa Margherita Cori

Gran Menzione:

Impresa Agricola Leoni Enzo Sonnino, Genesio Mancini Itri, Rossetti Giuseppe Sonnino, Scherzerino Srl Itri, Az. Agr. Terre del Sovescio Itri.

PREMIO “DOP COLLINE PONTINE”

1° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo DOP Gaeta

2° Classificato: Az. Agr. Orsini Paola Bio DOP Priverno

Gran Menzione:

Villa Pontina DOP di Pontecorvi Lucio Sonnino, Oscar Soc. Coop. Agricola DOP Rocca Massima, Casino Re DOP di Coletta Filomena Sonnino, Agresti 1902 Soc. Agr. SS DOP Sonnino.

Il premio è assegnato alle aziende che producono un olio extravergine certificato DOP Colline Pontine secondo il disciplinare ed il piano dei controlli.

PREMIO "BIOLOGICO"

1° Classificato: Villa Pontina Bio di Pontecorvi Lucio Sonnino

2° Classificato: Soc. Agr. I Lori SS Bio Cori

Gran Menzione: Az. Agr. Biologica Adria Misiti Sonnino, Masseria Raino di Livio Ialongo & C. SAS Bio Itri, Az. Agr. Molino700 Società Semplice Bio, Agricola Biologica De Santis Vincenzo.

Il premio "Olio Biologico" è assegnato alle aziende che producono un olio extravergine secondo la disciplina prevista dal Regolamento CE 2092/91, che mira a mantenere e valorizzare la biodiversità e l'attività biologica del suolo, con lo specifico obiettivo di ridurre le forme di inquinamento.

PREMIO "GIOVANE OLIVICOLTORE"

Igor Antoniani – Mater Olea Srl Agricola Prossedi

Riccardo Palombelli Cori

"Giovane Olivicoltore", titolare rappresentante dell'Azienda con età fino a 40 anni ed iscritto alla Camera di Commercio, che hanno ottenuto il punteggio più alto tra tutti gli oli delle aziende partecipanti.

"CATEGORIA PICCOLE PRODUZIONI"

Fruttato “INTENSO”

1° Classificato: Grecco Fabrizio Sezze

2° Classificato: Altobelli Bernina Sonnino

Gran Menzione:

Di Girolamo Massimiliano Sonnino, Riva Danilo (Inviridis) Norma, Gruppo di sette produttori di Norma (Inviridis), Cappelletti Alessandro (Inviridis) Norma.

Fruttato “MEDIO”

1° Classificato: Coriddi Giovanna Cori

2° Classificato: Gli Archi Srl Formia

Gran Menzione:

Rossetti Sergio Sonnino, De Gregoris Luigi Sonnino, Risi Caterina Sonnino, Fallovo Egidio Fondi.

Fruttato “LEGGERO”

1° Classificato: Tombolillo Antonio (Inviridis) Norma

2° Classificato: Soc. Agricola La Casetta Sonnino

Gran Menzione:

Iacomini Cecilia (Norma), Ialongo Silvia Itri, Cantagalli Giovanni Sonnino, Abbazia di Valvisciolo Sermoneta, Rinaldi Alessia Fondi, Natalizi Sara Norma.

PREMIO "VERDE IN ROSA"

Ialongo Anna Maria – Società Agricola D'Itri SS Olivicoltori in Itri

Premio "Verde in Rosa" alla Azienda produttrice condotta al femminile.

PREMIO "OLIVICOLTORE VETERANO"

Rossetti Sergio Sonnino

Pandolfi Gabriele – Cantina Sant'Andrea Terracina

Ianniello Antonio Castelforte

Riconoscimento all'Olivicoltore "Veterano", produttore partecipante con l'olio extra vergine di oliva di qualità che esercita l'attività di olivicoltore da più anni.

PREMIO "CITTA' DI MINTURNO"

1° Classificato: Masseria Zenobio Minturno

2° Classificato: Pensiero Giuseppe (1965) Minturno

Il premio è assegnato alle due migliori aziende che producono un olio extravergine da olive del Comune di Minturno che ospita l'evento.

Menzione Speciale "MIGLIORE CONFEZIONE ED ETICHETTA"

Alle aziende olivicole iscritte alla Camera di Commercio che confezionano solo ed esclusivamente secondo la normativa europea per la categoria merceologiche olio extra vergine di oliva. Una Commissione di esperti ha valutato le confezioni con particolare riferimento alla completezza e contenuto delle informazioni portate nell'etichetta e retroetichetta; funzionalità e design della bottiglia nonché l'etichetta dal punto di vista grafico dei materiali impiegato per la confezione che valorizzano le qualità e l'origine del prodotto.

1° Classificato: Az. Agr. Marco Carpineti Bio Cori
2° Classificato: Quattrociocchi Americo Bio Terracina
Gran Menzione: Az. Agr. Orsini Paola Riserva Bio Priverno.

Riconoscimenti: PAESAGGI DELL'EXTRAVERGINE DEI LEPINI, AUSONI E AURUNCI

Tre commissioni, costituite da tecnici agronomi ed esperti del

settore olivicolo, hanno individuato nove aziende, tre per ogni comprensorio, le quali, producendo olio di qualità secondo corrette tecniche agronomiche ed ambientali, mantengono l’efficienza delle sistemazioni idrauliche agrarie e dei terrazzamenti.

LEPINI:

Palombelli Riccardo Cori

Tenuta Paola Boffi Sermoneta

Nonno Nicola di Centra Nicola Maenza

AUSONI:

Villa Pontina Bio Dop di Pontecorvi Lucio Sonnino

Maiorino Giovanni Fondi

De Filippis Maddalena Fondi

AURUNCI:

Di Biase Alfonso Itri

Masseria Zenobio Minturno

Lungo Antonio Santi Cosma e Damiano

I VINCITORI DEL CONCORSO “l’OLIO DELLE COLLINE A SERMONETA”

La competizione si è svolta nell’ambito della secolare Fiera di San Michele

Così come l’anno passato, nell’ambito della Secolare Fiera di San Michele di Sermoneta, che si è svolta dal 28 settembre al 1 ottobre nell’Area mercato di Monticchio, si è tenuto il Concorso comunale “L’Olio delle Colline a Sermoneta”, organizzato dall’Amministrazione comunale in collaborazione con il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina).

I vincitori

Questi i vincitori: al primo posto si è piazzato l’Agriturismo La Valle dell’Usignolo, al secondo la Società agricola Palmerini 1931 e al terzo l’Abbazia di Valvisciolo. Mentre le “Menzioni di merito” sono state assegnate alla Tenuta Paola Boffi, a Sergio Gobbi, a Diversamente Agricola di Carmela Parisi, a Loretta Proia, a Franco Santucci e a Impresa agricola Diamante Verde di Antonio Tombolillo. Il concorso era rivolto ai produttori e agli olivicoltori del territorio di Sermoneta. Gli oli in gara sono stati giudicati da un panel di assaggiatori dello stesso Capol, guidato da Luigi Centauri, capo panel.

Alla premiazione dei vincitori, avvenuta sabato scorso, erano presenti Nicola Minniti, Bruno Bianconi e Antonio Di Lenola

rispettivamente vicesindaco, assessore all'Agricoltura e presidente del Consiglio comunale di Sermoneta, Alberto Bono, agronomo, e lo stesso Luigi Centauri, presidente del Capol. Alla fine della stessa premiazione sono state consegnati gli attesti ai trentadue olivicoltori di Sermoneta partecipanti al corso di gestione dell'oliveto.

> *"Il successo di questo concorso hanno affermato il sindaco di Sermoneta Giuseppina Giovannoli e l'assessore Bianconi – dimostra la grande varietà di eccellenze presenti sul nostro territorio. Come Amministrazione comunale continueremo a promuovere e sostenere queste iniziative che mettono in risalto le produzioni locali, esaltandone il valore e la tipicità . Congratulazioni a tutti i partecipanti, siete una risorsa preziosa per Sermoneta".*

Durante i quattro giorni della Fiera, lo stesso Capol ha organizzato l'evento "Assaggiatore per un giorno", la degustazione degli oli in gara abbinati alla zuppa di fagioli e l'assaggio professione delle olive Gaeta Dop e Itrana bianca. Circa l'evento "Assaggiatore per un giorno", sono stati protagonisti i consumatori, che guidati dagli esperti del Capol, hanno cercato di imparare a riconoscere un olio di qualità. Anche riguardo alle olive, gli esperti hanno fornito il modo per riconoscerne la qualità, oltre a illustrarne le caratteristiche. Da ricordare che la Fiera, come sempre, è stato organizzata dall'Amministrazione comunale di Sermoneta con il contributo dell'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio). Sono stati quattro giorni intensi tra mostra mercato, enogastronomia, prodotti tipici, ristorazione, convegni, presentazioni di libri, spettacoli equestri e concerti.

Oliva itrana da tavola, il Panel per l’assaggio

Presso il Capol (Centro assaggiatori produzione olivicole di Latina) nascerà il Panel per l’assaggio delle olive itrane da mensa. Lo ha comunicato Luigi Centauri, presidente dello stesso Capol, al termine del convegno su “Olive da Tavola: Aperitivo con l’Itrana,” tenutosi domenica scorsa presso il Museo della Terra Pontina di Latina. all’interno dell’omonimo evento, in cui sono state celebrate la Gaeta Dop e l’Itrana bianca. Organizzato dallo stesso Centro assaggiatori con il patrocino del Comune di Latina, del Consorzio di Tutela Gaeta Dop e dell’Acap (Associazione capi panel riconosciuti), l’evento ha fatto registrare la partecipazione di oltre trecento persone tra appassionati, esperti del settore e amanti della buona tavola. In particolare, il convegno ha offerto una panoramica approfondita sulle qualità organolettiche delle olive da tavola e ha promosso la cultura della qualità nella produzione olivicola.

Gli interventi

Gli interventi dei relatori hanno dato vita a una discussione illuminante: Franco Addonizio, assessore all’Ambiente del Comune di Latina ha portato i saluti del sindaco e il sostegno da parte dello stesso comune di Latina; Emanuela Francesconi, direttrice del Museo della Terra Pontina, ha sottolineato l’importanza della valorizzazione del patrimonio territoriale e culturale; Maurizio Simeone, presidente del Consorzio di Tutela Gaeta Dop, ha fornito informazioni sulla protezione delle olive Gaeta Dop e la loro autenticità; Giulio Scatolini dell’Università Sapori di Perugia ha offerto una prospettiva scientifica sulle caratteristiche organolettiche delle olive; infine Alberto Bono, esperto agronomo, ha illustrato le proprietà organolettiche, gli abbinamenti e i metodi di

lavorazione. Il convegno si è concluso con le riflessioni di Luigi Centauri, che ha enfatizzato il ruolo cruciale della promozione e della valorizzazione delle stesse olive nel Lazio, sottolineando l'importanza di perseguire standard di qualità elevati nel settore. Ha inoltre annunciato che si tratta solo del primo di una serie di eventi itineranti sullo stesso tema.

La mostra fotografica, che è stata allestita domenica 10 settembre, ha catturato l'attenzione dei visitatori, portandoli in un viaggio visivo attraverso i Monti Lepini, Monti Ausoni e Monti Aurunci. Le fotografie hanno esposto la bellezza della regione e la connessione unica tra l'agricoltura e l'ambiente. La mostra è stata aperta al pubblico durante la settimana scorsa, permettendo a tutti di apprezzare questa rappresentazione affascinante dei territori.

L'esperienza

Dopo il convegno, è stato il momento di un'esperienza gustativa straordinaria. L'aperitivo con le olive itrane, accompagnato dai vini dell'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere, è stato molto apprezzato. Questo momento di convivialità è stato il modo perfetto per concludere la giornata in un'atmosfera festosa.

Insomma, l'evento è stato un successo che ha coinvolto i sensi, dall'ascolto delle informazioni preziose dei relatori all'ammirazione delle fotografie che raccontano la storia di questa terra e, infine, alla delizia dei sapori durante l'aperitivo. Ha dimostrato il potenziale delle olive Itrana bianca e Gaeta DOP, promuovendo la cultura della qualità e sottolineando l'importanza della conservazione delle tradizioni agricole e paesaggistiche. Il Panel che verrà costituito, sarà composto da un gruppo di assaggiatori professionisti che giudicherà la qualità e le caratteristiche delle olive itrane.

PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE OLIVE DA MENSA “ITRANA BIANCA” E “GAETA DOP”

L’evento si svolgerà, da domenica prossima a domenica 17 settembre, a Latina, presso il Museo della Terra pontina

Otto giorni dedicati all’oliva itrana, tipica dell’Agro Pontino. Eccolo il titolo dell’evento: “Olive da tavola: aperitivo con l’itrana. Le qualità organolettiche delle olive da tavola Itrana bianca e Gaeta Dop”. Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicolo di Latina) con il patrocinio
con il patrocinio dell’Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l’innovazione dell’agricoltura del Lazio), Comune di Latina, Consorzio di Tutela Gaeta Dop e dell’Acap (Associazione Capi Panel riconosciuti). si svolgerà, da domenica prossima e domenica 17 settembre, a Latina, presso il Museo della Terra pontina.

> *“Il suo obiettivo – spiega Luigi Centauri, presidente del Capol e Capo Panel – è promuovere e valorizzare un prodotto tipico del patrimonio enogastronomico del Lazio, come variante di eccellenza da proporre per gli aperitivi in sostituzione delle generiche olive verdi di dubbia qualità dal punto di vista salutistico che attualmente vengono somministrate. In particolare, il progetto nasce dalla*

consapevolezza le olive da mensa “Itrana bianca” hanno un potenziale economico importante e ancora latente che, tuttavia, va sviluppato soprattutto a livello promozionale”.

A aprire l’evento, domenica 10, alle ore 10.30, sarà l’inaugurazione della mostra fotografica “Paesaggi dell’extravergine e buona pratica agricola dei Monti Lepini, Monti Ausoni e Monti Aurunci”, che si potrà visitare martedì (10.00-13.30), mercoledì (15.30-18.30), giovedì (15.30-18.30), venerdì (10.00-13.30), sabato (10.00-10.30) e domenica (16.30-19.30). Inoltre. mercoledì. giovedì, venerdì e sabato, sempre durante gli orari di apertura della stessa mostra, si terrà la degustazione di oli extravergini d’oliva pontini. La giornata clou dell’evento sarà domenica 17 con un seminario (16.30-17.30) in cui interverranno Giulio Scatolini dell'Università Sapori di Perugia, Alberto Bono, agronomo, Maurizio Simeone, presidente del Consorzio di Tutela Gaeta Dop, Emanuela Francesco, direttrice del Museo della Terra pontina, e lo stesso Luigi Centauri. Seguirà, dalle 18.00 alle 19.30, “L’Aperitivo con l’Itrana e con alcuni vini del territorio”.

In provincia di Latina, la coltivazione delle olive della varietà itrana si estende su una superficie complessiva di 9.500 ettari, pari al 76% della superficie olivicola del territorio (da Castelforte a Rocca Massima), interessando la zona collinare dei Monti Ausoni, Monti Lepini e Monti Aurunci. La produzione media annuale delle olive da tavola Itrana bianca e di quelle Gaeta Dop è pari a cinquemila tonnellate, di cui l’80% viene venduta subito dopo la raccolta, mentre il 20% viene lavorato direttamente al naturale. Produzione che è concentrata nei comuni di Sonnino, Itri, Cori e Rocca Massima.

“Negli ultimi anni – precisa Centauri – si è rilevato un costante aumento delle aziende agricole che, oltre a produrre, trasformano, confezionano e vendono le olive, con un forte aumento di richieste di assistenza tecnica per

l’applicazione di controlli di qualità sui processi di produzione. Sul territorio inoltre sono presenti imprese di trasformazione e diversi intermediari di mercato. Per tutte queste motivazioni, tale progetto riveste un ruolo importante per il territorio in termini di valorizzazione e promozione della coltivazione olivicola e cercherà di diffondere tra le aziende, i produttori e gli appassionati la cultura della qualità”.

IL TRIONFO DEGLI OLI PONTINI AL CONCORSO “ORII DEL LAZIO”

Gli oli pontini conquistano ben nove premi al concorso regionale “Orii del Lazio – Capolavori del Gusto”, che si è svolto, sabato scorso. a Roma, nella Sala del Tempio di Adriano.

L’ANALISI

“Questo risultato – ha affermato Luigi Centauri, presidente del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) – conferma quanto emerso nelle analisi organolettiche condotte nell’ambito del Concorso provinciale. Insomma, anche quest’anno, malgrado la siccità e le alte temperature che hanno provocato un calo della produzione e malgrado gli olivicoltori abbiano dovuto fronteggiare l’attacco della mosca olearia, gli oli hanno mantenuto lo standard qualitativo raggiunto negli anni precedenti. In pratica, ancora una volta gli olivicoltori e i frantoiani pontini hanno dimostrato una certa professionalità nella scelta dell’epoca di raccolta (partita in anticipo) e dei parametri tecnologici più adeguati in funzione della varietà autoctona

itrana e dello stato di maturazione delle stesse olive. Questa attenzione – ha concluso Centauri – ha permesso, come sempre, di ottenere un alto contenuto di sostanze fenoliche negli oli, con conseguente accentuazione delle note di amaro e piccante".

I PREMIATI

Questi produttori premiati: l'Azienda agricola biologica Adria Misiti di Sabaudia e l'Azienda agricola Cosmo Di Russo di Gaeta hanno conquistato, con l'olio "Le Camminate " e il "Verdemare", rispettivamente il primo e il secondo posto nella "Categoria Extravergine – Sezione Fruttato Intenso", la più importante. In questa stessa categoria, nella "Sezione Fruttato Medio", l'Azienda agricola biologica Alessandro Scanavini di Sabaudia si è piazzata invece seconda, mentre l'Azienda agricola "Molino 7Cento" di Cori e la Cantina Sant'Andrea di Borgo Vodice hanno vinto la "Menzione Speciale". Da sottolineate inoltre la performance dell'Azienda agricola biologica Americo Quattrociocchi di Terracina che ha portato a casa ben quattro premi: il primo posto nella "Categoria di Roma Igp – Sezione Fruttato Intenso", Migliore olio biologico, Migliore olio monovarietale e Migliore olio ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli. Infine, l'Azienda Adria Misiti ha anche conquistato il Premio "Impresa femminile". Quasi tutte queste aziende erano già state premiate al concorso provinciale, che si è tenuto il 25 febbraio scorso a Sonnino. Il concorso premia inoltre i migliori extravergini di ogni Dop del Lazio. Ebbene, circa la denominazione "Colline Pontine", nella "Sezione Fruttato Intenso" ha primeggiato Cosmo Di Russo con il "Don Pasquale", seguito dall'Azienda agricola Alfredo Cetrone di Sonnino. Mentre in questa stessa Categoria, ma nella "Sezione Fruttato Medio" è arrivata prima l'Azienda agricola "Casino Re" di Coletta Filomena di Sonnino.

IL CONCORSO

Giunto alla trentesima edizione, il concorso è promosso da Unioncamere Lazio, con il supporto tecnico di Agro Camera, l'Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo del settore agroalimentare, e la collaborazione delle Camere di Commercio del Lazio. E' nato come fase di selezione su base regionale dei partecipanti al Premio "Ercole Olivario": Circa tale Premio, quest'anno saranno otto gli oli pontini che approderanno alla selezione finale.

A LATINA LA PRIMA ASSOCIAZIONE ITALIANA DI CAPI PANEL

Nasce a Latina la prima associazione italiana di Capi Panel di analisi sensoriali per gli oli vergini di oliva.

Si chiama A.Ca.P. (Associazione Capi Panel riconosciuti) e avrà la sede nei locali del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina), presso il Consorzio Industriale Laziale di via Carrara.

Da ricordare che le analisi sensoriali degli oli vengono effettuate da un Panel, un gruppo di assaggiatori iscritti al relativo Albo/Elenco nazionale, diretto, come prevede la norma, da un Capo Panel, in inglese Panel Leader.

I soci fondatori di questa associazione sono tutti Capi Panel di un Comitato di assaggio degli oli riconosciuto e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mi.P.A.A.F.). Eccoli: Giulio Scatolini (Umbria),

Domenica Luana Leo Imperiale (Puglia), Luigi Centauri (Lazio), Giuseppe Cicero (Sicilia), Giampiero Cresti (Toscana), Giuseppe Giordano (Calabria) e Marino Giorgetti (Abbruzzo).

L'atto costitutivo è stato firmato, nei giorni scorsi, davanti al notaio Antonio Fuccillo. Presidente è Giulio Scatolini, vicepresidente Domenica Luana Leo Imperiale e segretario/tesoriere Luigi Centauri.

> *"La costituzione di questa assocazione – ha affermato il presidente – è di rilevante importanzaper la difesa dei produttori, in particolare di quelli virtuosi, dell'etica e della qualità dell'olio italiano, Olio che non potrà mai essere una commodity, ma che al contrario è un testimone della biodiversità, della sostenibilità e del paesaggio". In particolare, l'Associazione punta a tutelare gli interessi e la qualificazione professionale dei Capi Panel. E lo fa intervenendo "in forma propositiva e consultiva presso gli Enti pubblici e privati e presso qualsiasi soggetto interessato per l'applicazione, la modifica, il coordinamento, l'emanazione di normative in materia di oli vergini di oliva" e intervenendo "in difesa degli interessi e dei diritti della categoria presso qualsiasi organo o sede".*

Potrà inoltre: collaborare con qualsiasi altro soggetto che opera nello stesso settore od in altri settori affini; organizzare studi, ricerche e indagini; promuovere, tutelare e valorizzare la biodiversità olivicola nazionale e internazionale; curare la realizzazione di pubblicazioni, direttamente o tramite terzi; studiare, realizzare e diffondere materiale illustrativo e didattico di qualsiasi natura; partecipare, aderire o collaborare con altri organismi pubblici o privati, stipulare con essi accordi e convenzioni; partecipare ad iniziative svolte da terzi, purché aventi finalità analoghe a quelle statutarie; collaborare con i propri associati e con terzi per la definizione e l'applicazione di standard qualitativi; svolgere la propria

attività utilizzando segni distintivi, marchi e loghi; organizzare e tenere corsi di formazione professionale; indire concorsi e/o gare in proprio o per conto di Enti pubblici o privati, in materie attinenti alle finalità associative; infine, gestire in proprio o in collaborazione con altri soggetti, attività promozionali nel settore enogastronomico (banchi di assaggio, degustazioni, assaggi con abbinamenti gastronomici).

Possono aderire all'Associazione, in qualità di soci onorari, tutti i soggetti, anche diversi da persone fisiche, che, nell'ambito della propria attività professionale, statutaria o istituzionale, operino nel settore oleario, e, in qualità di soci ordinari, tutti i Capi Panel, anche stranieri.

Presentazione del libro "A Morsi e Bocconi" – Alla scoperta dei cibi di strada di Roberto Campagna

Il 27 maggio, alle 17,30, "A morsi e bocconi", l'ultimo libro di Roberto Campagna, verrà presentato a Sezze, presso l'ISSIS "Pacifici e De Magistris". Il libro è il frutto di una ricerca realizzata nell'ambito del progetto

“Convivium” della Compagnia dei Lepini.

Secondo la Fao, quelli di strada sono cibi che vengono preparati e venduti in strada per l’appunto, nei mercati e nelle fiere da commercianti ambulanti. Ma si trovano ormai anche in alcuni locali come le paninoteche, le piadinerie o i pub, nei chioschi o, per esempio, nelle fraschette dei Castelli Romani. Sono, in pratica, tutti quei cibi che si possono mangiare senza posate.

Monti Lepini e l’Agro Pontino sono molto ricchi di questi cibi, a cui Roberto Campagna ha dedicato il libro “A morsi e bocconi”. Illustrato con foto di Alessandro di Norma, è frutto di una ricerca che lo stesso Campagna ha realizzato per conto della Cooperativa Utopia 2000 onlus nell’ambito del progetto “Convivium Monti Lepini – Simposi, mense, tavole, produzioni, protagonisti e saperi.

Storia, arte e culture enogastronomiche nel territorio lepino” della Compagnia dei Lepini. Verrà presentato a Sezze, venerdì 27 maggio, alle ore 17.300, presso l’ISSIS “Pacifici e De Magistris”.

Oltre allo stesso autore e ad Alessandro Di Norma, interverranno il sindaco di Sezze Lidano Lucidi, il dirigente dell’ISSIS Anna Giorgi, il presidente della Cooperativa Utopia 2000 onlus Massimiliano Porcelli, la giornalista Teresa Faticoni, lo storico Luigi Zaccheo e il responsabile dello Slow Food Travel Roberto Perticaroli.

Alla fine della presentazione, alcuni cibi raccontati nel libro verranno fatti degustare. In programma anche un assaggio di oli, di vini e di olive dell’Agro Pontino a cura del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) e della Strada del vino, dell’olio e dei sapori della provincia di Latina.

I cibi di strada hanno origini antichissime: si consumavano già all'epoca dei Greci e dei Romani. E fu proprio nell'antica Roma che si diffuse l'usanza di imbottire due fette di pane. E da allora il panino è diventato l'emblema di tale abitudine alimentare. Il nome di Panisperna, la via romana diventata famosa per il gruppo di giovani fisici italiani, che presso il Regio Istituto di Fisica dell'Università, assieme a Enrico Fermi, contribuirono alla scoperta dei neutroni lenti che permise di realizzare il primo reattore nucleare, pare che derivi da "panis et perna", ossia pane e prosciutto, che i frati della Chiesa di San Lorenzo in Panisperna usavano offrire ai poveri il giorno della festa dello stesso santo. I cibi di strada sono diffusi in ogni zona d'Italia.

> *Il territorio lepino e della Provincia di Latina – ha scritto nella presentazione del libro Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini – oltre a possedere un ingente patrimonio artistico e naturalistico, ha dei cibi che suscitano suggestioni, profumi e sapori, espressione di un retaggio culturale millenario".*

Questo libro è un vero e proprio viaggio enogastronomico in questo territorio, le cui "tappe" sono ventotto.

> *"Il cibo – ha scritto Alessandro Di Norma nella nota fotografica – è storia, è rito, è tradizione, è insieme di gesti caratterizzati dalle abitudini che si perdono nei gangli della quotidianità più remote, ma trapelano, senza troppo fatica, anche in quella attuale, veloce ed effimera, legata alle contemporanee tecnologie di comunicazione. Fotografando il cibo si è dato vita a un racconto di sensazioni che ritornano, e restano, nella mente come radici secolari".*

I cibi che verranno fatti degustare, saranno preparati dagli studenti del corso serale dell'Alberghiero dell'ISISS "Pacifici e De Magistris".

SCARICA LA LOCANDINA