I VINCITORI DEL PRIMO CONCORSO “L’OLIO DELLE COLLINE A NORMA”

Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina

Si è svolto domenica scorsa, presso il Centro sociale degli anziani, il primo concorso “L’Olio delle Colline a Norma”, organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) in collaborazione con l’Ufficio zonale dell’Uci e il patrocinio del Comune di Norma. Questi i vincitori: al primo posto si è piazzata Cecilia Iacomini, al secondo Claudio Ingrao e al terzo Franco Santucci. Cinque le “Gran Menzioni” assegnate: ad Andrea Carosi, Guglielmo Scarsella, Dario Cappelletti, Ilaria Iacomini e a “Verde Diamante” di Antonio Tombolillo. Oltre a quelli locali, al Concorso potevano partecipare anche i produttori dei paesi limitrofi. Inoltre, era rivolto agli olivicoltori non residenti a Norma che producono oli extravergini con olive coltivate nel territorio locale.

Gli otto oli premiati parteciperanno direttamente al XVII Concorso provinciale “L’Olio delle Colline, Paesaggi dell’Extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”, in programma il 12 marzo prossimo a Formia, presso il Centro di preparazione olimpica del Coni.



A designare i vincitori è stato un Panel guidato da Luigi Centauri, presidente del Capol, e composto di tredici assaggiatori del Capol: Patrizia Antonetti, Giovanni Della Penna, Igina De Santis, Giuseppe Emanuele, Marina Ficaccio, Antonio Genovesi, Oscar Mastramanno, Marisa Pietrosanti, Gianni Ricci, Antonella Simonetti, Isabella Spatolisano, Alessandro Trotta e Vittorio Zaottini. Allo scopo di incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni dei territori caratterizzati da un'alta biodiversità, gli organizzatori del Concorso hanno inoltre rilasciato il "Premio Paesaggi" a tre produttori che negli ultimi quattro anni hanno recuperato i propri oliveti. Eccoli: Alviti Rita (Località Malerba), Roberto Coluzzi (località Stillo Medio) e Daniele Iacomini (Località Felletro). Produttori che erano stati selezionati da Filippo Signore.

> *"Quello degli oliveti abbandonati – ha affermato Centauri – è un problema che riguarda tutti i territori olivicoli italiani. Un problema che, oltre al danno economico, provoca la perdita di identità degli stessi territori, ne compromette la stabilità ed erode la biodiversità locale. Ecco perchè è importante il loro recupero e chi li recupera va premiato. Noi lo abbiamo fatto e siamo stati i primi ad averlo fatto".*

Questi gli obiettivi del Concorso: valorizzare i migliori extravergini di oliva prodotti a Norma; stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della loro qualità;

incentivare il recupero degli oliveti abbandonati e le piccoli produzioni nel campo della biodiversità; contribuire alla diffusione e l'accrescimento della professionalità degli assaggiatori di olio; infine, riconoscere l'importanza dell'olivicoltura nella tutela e conservazione di un ambiente rurale che è storia della comunità locale.

> *"Questo concorso, che si è tenuto a Norma per la prima volta – ha affermato il sindaco Andrea Dell'Omo – darà vita a un percorso da fare insieme allo stesso Capol. Nell'ottica di una sincera e sentita valorizzazione dell'olio extravergine e dell'oliva da mensa, l'amministrazione comunale intende inoltre porre in essere azioni e interventi volti a migliorare una delle produzioni più importanti del territorio. Questo è stato il primo step a cui ne seguiranno tanti altri".*

Quaranta i produttori in gara. A tutti i concorrenti ammessi alla selezione è stato rilasciato un attestato di partecipazione. Alla premiazione era presente Luigi Riva, referente dell'Uci di Norma, che si è occupato della raccolta dei campioni di olio e dell'organizzazione della stessa premiazione.

Concorso provinciale "l'oliva itrana", aperte le iscrizione alla VI edizione

Giunto alla sesta edizione, il Premio provinciale "L'Oliva itrana" si terrà, come sempre, nell'ambito del Concorso provinciale "L'Olio delle Colline – Paesaggi dell'extravergine

e Buona pratica agricola dei Lepini Ausoni e Aurunci", in programma il 12 marzo a Formia, presso il Centro di Preparazione Olimpica "Bruno Zauli" del Coni.

IL CONCORSO – COME PARTECIPARE

È organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina). Due le categorie del premio: "Oliva di Gaeta Dop" e "Oliva itrana bianca". È rivolto a olivicoltori, trasformatori e confezionatori, singoli o associati, iscritti alla Camera di Commercio di Latina – settore agricolo. Da precisare che poter partecipare alla categoria "Oliva di Gaeta Dop", il produttore deve essere iscritto all'Organismo di controllo nella categoria trasformatori/condizionatori. Tutti gli altri requisiti necessari per concorrere sono specificati nel relativo regolamento. La partecipazione è gratuita e a tutti i concorrenti sarà rilasciata, oltre all'attestato di partecipazione, la certificazione relativa all'analisi organolettica. Le domande possono essere inviate tramite e-mail a capol.latina@gmail.com. Insieme alla scheda di adesione, gli interessati dovranno far pervenire due campioni di olive dentro un contenitore di almeno 500 gr., entro le ore 13:00 del 2 marzo 2022. Ogni olivicoltore potrà gareggiare con un solo campione di olive per categoria. Le partite di olive dalle quali provengono gli stessi campioni potranno essere successivamente verificate dai tecnici incaricati dall'Associazione Capol.

LA SELEZIONE

La selezione delle olive sarà effettuata da esperti del settore coordinati da Giulio Scatolini del COI (Consiglio Olivicolo Internazionale). Per entrambe le categorie, saranno premiate le prime due aziende. È prevista inoltre l'asssegnazione di menzioni di merito. I risultati del concorso saranno resi noti nel corso del convegno che ogni anno chiude il Concorso provinciale "L'Olio delle Colline".

I campioni di olive, unitamente alla domanda di partecipazione, potranno essere consegnati direttamente al: Comune di Rocca Massima – Assessorato all'Agricoltura (Via del Municipio, 47); al Capol (c/o Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma-Latina – Via Carrara 12/a); al Comune di Itri – Staff del sindaco o Assessorato all'Agricoltura (Piazza Umberto I, 1). Per informazioni, telefonare al 329.1099593.

Pubblicato il bando della 1° edizione del Concorso "L'OLIO DELLE COLLINE A NORMA"

Oltre a quelli locali, possono partecipare al primo "Concorso Olio delle Colline a Norma" anche i produttori dei paesi limitrofi. Inoltre, è aperto agli olivicoltori non residenti a Norma che presentano oli extravergini ottenuti da olive prodotte negli oliveti ricadenti nel territorio normese. I produttori dovranno far pervenire all'Associazione Uci – Ufficio zonale di Norma, Via Passeggiata S. Giovanni, 34 (mobile: 340 2974210), insieme alla scheda di adesione, un campione di olio in due contenitori di dimensione minima di 0,50 litri (i contenitori sono disponibili presso lo stesso Ufficio zonale dell'Uci e i frantoi locali). Gli stessi produttori aderenti parteciperanno direttamente al XVII Concorso Provinciale "L'Olio delle Colline, Paesaggi dell'Extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci". La Commissione di assaggio designerà i primi tre produttori che avranno ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità i premi saranno assegnati ex aequo. Inoltre, allo scopo di

incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un'alta biodiversità, gli organizzatori del Concorso rilasceranno dei riconoscimenti ai produttori che negli ultimi quattro anni hanno recuperato i propri oliveti. "Questo concorso, che si terrà a Norma per la prima volta – ha affermato il sindaco Andrea Dell'Omo – darà vita a un percorso da fare insieme al Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina). Nell'ottica di una sincera e sentita valorizzazione dell'olio extravergine e dell'oliva da mensa, l'amministrazione comunale intende porre in essere azioni e interventi volti a migliorare una delle produzioni più importanti del territorio. Questo sarà il primo step a cui seguiranno tanti altri". A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione durante il Seminario che si terrà l'8 gennaio 2022 alle 10.30 presso il Centro sociale anziani di Norma. Il Concorso è organizzato dal Comune di Norma e dal Capol con la collaborazione dell'Ufficio zonale dell'Uci. Per informazioni: Capol Latina mob.: 3291099593, e-mail: capol.latina@gmail.com; Uci – Ufficio zonale di Norma mob.: 329 1099593, e-mail: riva.luigi@gmail.com.

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 dellItrana, capace di regalare un olio dal sapore inconfondibile, con note mediamente piccanti e amare, e dallintenso 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.