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".*

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 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.

Concorso di street art a Pomezia di Sportello Donne

Pomezia