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”.

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.