VINCITORI CONCORSO PROVINCIALE “L’OLIO DELLE COLLINE 2023” E PREMIO “L’OLIVA ITRANA 2023”

Giunto alla diciottesima edizione, il concorso “L’Olio delle Colline” si è tenuto a Sonnino, sabato 25 febbraio 23, presso la Centrale Olivicola San Bernardino. Nell’ambito di questo concorso si è svolto poi la settima edizione del Premio “L’oliva itrana”.

ORGANIZZATORI

Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo dell’Arsial, è patrocinato dalla Regione Lazio, l’Amministrazione provinciale di Latina, il Comune di Sonnino, 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).

IL PREMIO “L’OLIVA ITRANA”

Due le categorie del Concorso: “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. Per poter partecipare alla categoria “Oliva di Gaeta Dop”, il produttore deve essere iscritto all’Organismo di controllo nella categoria trasformatori/condizionatori.

IL CONVEGNO

Anche quest'anno si è tenuto il convegno sull'olivicoltura pontina. Questo il tema: "L'Olio delle Colline – Paesaggi dell'Extravergine e Buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci". Ad aprire i lavori è stato, come al solito, Luigi Centauri. A seguire i saluti del sindaco di Sonnino Luciano De Angelis, del Presidente della Provincia Gerardo Stefanelli e Franco De Cupis, consigliere comunale di Sonnino delegato all'Olivicoltura. Sono intervenuti: Rocco Merucci, Vicecoordinatore regionale dell'Associazione Nazionale "Città dell'Olio"; Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini; Onorato Nardacci, commissario XIII Comunità montana dei Monti Lepini-Ausoni; Giuseppe Persi, comandante del Gruppo carabinieri forestali della Provincia di Latina. Tre le relazioni del convegno: "Lentamente viaggiare: l'oleturismo secondo Slow Food" di Roberto Perticaroli, Slow Food Latina e Team leader Slow Food Travel; "L'analisi sensoriale dell'olio extravergine d'oliva: conoscere e riconoscere l'olio" di Lorenzo Natale, Capo Panel del Premio nazionale "Ercole Olivario"; "Itrana, studio biochimico degli effetti di polifenoli su cellule tumorali" di Eugenio Lendaro del Dipartimento di Scienze e Biotecnologie medico-chirurgiche dell'Università "La Sapienza" di Roma – Polo Pontino.

I VINCITORI

_

_

Premio Assoluto "L'OLIO DELLE COLLINE" 2023

1° Classificato – Di Girolamo Massimiliano Sonnino (Categoria Medio)

_

“CATEGORIA AZIENDA”

<u>Fruttato “INTENSO”</u>

1° Classificato: Quattrociocchi Americo Bio Terracina

2° Classificato: Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino

Gran Menzione: Az. Agr. Gli Archi Srl – Formia

<u>Fruttato “MEDIO”</u>

1° Classificato: Mater Olea Srl Agricola Prossedi

2° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta

Gran Menzione:

Az. Agr. Palombelli Riccardo Cori, Az. Agr. Costantini Michele Sezze, Genesio Mancini Srl Itri, Rossetti Giuseppe Sonnino.

<u>Fruttato “LEGGERO”</u>

1° Classificato: Soc. Agr. La Valle dell’Usignolo Srl Bio Sermoneta

2° Classificato: Molino7cento Azienda Agricola Bio Cori

Gran Menzione:

Impresa Agricola Leoni Enzo Sonnino, Agri Mare Azienda Agrituristica Sperlonga, Az. Agr. Martelli Cristopher “Amerone” Monte San Biagio, Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena Sonnino.

“CATEGORIA PRODUTTORE”

Fruttato “INTENSO”

1° Classificato: Dragonetti Andrea Itri

2° Classificato: Pensiero Giuseppe (1965) Minturno

Gran Menzione:

Cetrone Giulio Sonnino, Papa Filippo Minturno, Mandarello Daniele Formia.

Fruttato “MEDIO”

1° Classificato: Di Girolamo Massimiliano Sonnino

2° Classificato: Coriddi Giovanna Cori

Gran Menzione:

Gianfelice Anna Sonnino, Carbonelli Paolo Sonnino, Barone Giuseppe Sonnino, Ziniti Francesco Minturno, Rossetti Sergio Sonnino.

.

_____

Fruttato “LEGGERO”

1° Classificato: De Gregoris Quirino Sonnino

2° Classificato: Guglietta Oscar Lenola

Gran Menzione:

Mastrobbattista Francesco Lenola, De Angelis Franco Gaeta, Guglietta Chesia Lenola, Lana Maurizio ” Itrana” Cori, Treglia Virgilio – Minturno.

_____

PREMIO “DOP COLLINE PONTINE”

1° Classificato: Agresti 1902 Soc. Agr. SS Sonnino

2° Classificato: Az. Agr. Alfredo Cetrone – Sonnino

Gran Menzione:

Orsini Paola Bio Priverno, Casino Re di Coletta Filomena

Sonnino, Oscar Soc. Coop. Agricola Rocca Massima.

PREMIO “BIOLOGICO”

1° Classificato: Az. Agr. Biologica Adria Misiti Sonnino

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

Gran Menzione:

Soc. Agr. I Lori SS di Sturno Tiziana, Az. Agr. Biancheri Francesco Saverio Bio.

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.

_

_

_

Menzione Speciale “GIOVANE OLIVICOLTORE”

1° Classificato: Az. Agr. Palombelli Riccardo Cori

Al primo classificato “Giovane Olivicoltore”, titolare rappresentante dell’Azienda con età fino a 40 anni ed iscritto alla Camera di Commercio, che ha ottenuto il punteggio più alto tra tutti gli oli delle aziende partecipanti.

_

Menzione Speciale “VERDE IN ROSA”

1° Classificato: Gianfelice Anna Sonnino

Premio “Verde in Rosa” alla Azienda produttrice condotta al femminile.

—

Menzione Speciale “OLIVICOLTORE VETERANO”

1° Classificato: Ciccarelli Wilma Az. Agr. Gli Archi Srl Formia

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

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: Soc. Agr. La Valle dell’Usignolo Srl Bio

Sermoneta

2° Classificato: Soc. Agr. D’Itri SS Olivicoltori in Itri

Gran Menzione: Az. Agr. La Torretta di Martellucci Jessica, , Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta “Verde Rame”, Impresa Agricola Diamante Verde di Antonio Tombolillo.

****

_

VII Concorso “L’Oliva Itrana”

Premio Oliva da mensa “GAETA DOP”
1° Classificato: Ernesto Bruschini Srl Rocca Massima
2° Classificato: Az. Agr. Casino Re di Coletta Filomena Sonnino
Gran Menzione: Lucarelli Alferino Srl Rocca Massima, Genesio Mancini Srl Itri, Cioeta di Priori Luca Snc Rocca Massima, Unagri Soc. Coop. Itri, Oscar Soc. Coop. Agricola Rocca Massima, Az. Agr. Cetrone Alfredo Sonnino, Az. Agr. Gli Archi Formia, Az. Agr. Di Russo Cosmo Gaeta.

Premio Oliva da mensa “ITRANA BIANCA”
1° Classificato: Impresa Agricola Leoni Enzo Sonnino
2° Classificato: Oleificio Simeone Formia
Gran Menzione: Genesio Mancini Srl Itri, Lucarelli Alferino Srl Rocca Massima, Oscar Soc. Coop. Agricola Rocca Massima, Az. Agr. Casino Re Sonnino, Az. Agr. Cetrone Alfredo Sonnino, Az. Agr. Di Russo Cosmo Gaeta, Ernesto Bruschini Srl Rocca Massima, Az. Agr. Pelliccia Teresa Itri, Unagri Soc. Coop. Itri, La Valle dell’Usignolo Sermoneta.

****

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:

Coriddi Giovanna Cori, Tombolillo Antonio Sermoneta e Abbenda Giovanni Sezze.

AUSONI:

Mastrobattista Francesco Lenola, Fallovo Egidio Fondi,

Gandolfo Gabriele ed Andrea Terracina.

AURUNCI:

Carroccia Chiara Arianna Lenola, Ruggieri Claudio Itri e Marciano Massimo Spigno Saturnia

Riconoscimenti del Comitato organizzatore per i territori caratterizzati da un’alta biodiversità:
Cerrato Antonio di Lenola e Manzo Orlando di Fondi