

XIX CONCORSO

l'Olio delle Colline®

“Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci”

19° Concorso Olio Extra Vergine

10° Concorso Olio DOP Colline Pontine

16° Concorso Olio Biologico

14° Concorso Migliore Confezione

5° Concorso Giovane Olivicoltore

6° Concorso Olivicoltore Veterano

3° Concorso Verde in Rosa

4° Concorso Oliva Itrana

19° Riconoscimento Paesaggi dell’Extravergine e Buona Pratica Agricola

Il concorso, non vuole avere la pretesa di premiare il migliore olio extravergine di oliva pontino, ma si propone:

- a) di valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti nel territorio dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci, per favorirne la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione mediante analisi sensoriali;*
- b) di stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;*
- c) di contribuire alla diffusione e valorizzazione a livello provinciale della professionalità degli assaggiatori di olio d’oliva in sintonia con la normativa italiana e comunitaria in materia;*
- d) favorire il consumo consapevole e un uso appropriato dell’olio extravergine di oliva;*
- e) incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un’alta biodiversità;*
- f) di riconoscere l’importanza dell’olivicoltura nella tutela e conservazione di un ambiente rurale che è storia della Provincia di Latina.*

XIX CONCORSO

l'Olio delle Colline[®]

Scheda riassuntiva dell'attività e relativo crono-programma delle varie fasi

Organizzazione

Associazione CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicoli di Latina)

Coordinatore del Concorso, *Luigi Centauri*

Tel. Mobile 329.1099593 e-mail: capol.latina@gmail.com

Patrocini e Collaborazioni richieste

Regione Lazio, ARSIAL, Provincia di Latina, Camera di Commercio Frosinone Latina, MASAF Direzione Generale Prevenzione e Contrasto delle frodi alimentari, le Comunità Montane: XIII (Priverno) e XXII (Lenola), Compagnia dei Lepini, Consorzi Industriale Laziale, Consorzio di Tutela delle DOP Gaeta, LILT, Lega Italiana della Lotta contro i Tumori - Sezione di Latina.

Partecipanti - previsti n. 200 aziende olivicole

(Periodo per la raccolta dei campioni dal 1 novembre 2023 al 15 gennaio 2023).

Olivicoltori produttori in proprio, singoli o associati di olio, proveniente da partite di almeno 50 chilogrammi, prodotto nella campagna 2023/2024. La partecipazione al Concorso è gratuita.

Bando e Regolamento del Concorso *(periodo previsto: Ottobre 2023 - gennaio 2024)*

Avviso pubblico attraverso apposite locandine e comunicazioni agli Enti (Comuni, Provincia di Latina, Comunità montane, CCIAA Frosinone - Latina, ecc.), Organizzazioni professionali agricole e frantoi oleari. Delle diverse fasi della Manifestazione e delle varie iniziative collaterali sarà data ampia comunicazione alla stampa ed altri organi di informazione. Le aziende titolari degli oli premiati avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, esclusivamente nella controetichetta della bottiglia, nella cartellonistica e simili.

Concorso “L'Olio delle Colline”

Giuria (Panel test)

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, secondo quanto disposto dai Regolamenti (UE) n.n. 2104/2022 e 2105/2022 e successive modifiche, da una Giuria costituita da esperti assaggiatori del Comitato professionale CAPOL riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, iscritti agli Elenchi Regionali/Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, coordinati dal capo panel C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale), Oil Maker dr *Giulio Scatolini*.

XIX CONCORSO

l'Olio delle Colline®

Sede di svolgimento degli assaggi (*periodo previsto: gennaio e febbraio 2024*)

Le finali presso la Sala Panel della *Camera di Commercio di Frosinone Latina* e Sala panel *Capol* presso il Centro servizi del *Consorzio Industriale Laziale*.

Analisi chimico-fisica (*periodo previsto: gennaio e febbraio 2024*)

Sono previste le analisi chimico-fisiche (acidità e perossidi) dei campioni di olio delle aziende che partecipano al concorso.

Premi Olio

Verranno premiati i primi 2 oli **Extra Vergini** classificati per le singole tipologie di **Fruttato** (*leggero, medio, intenso*), produttori dell'olio che avranno ottenuto il maggior punteggio, e procedendo alla redazione delle classifiche in due sezioni: una per le aziende iscritte alla Camera di Commercio, e l'altra per le aziende che non attivano tale procedura (piccole produzioni). Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la "Gran Menzione". Inoltre sarà assegnato un ulteriore riconoscimento al migliore olio che avrà ottenuto il maggior punteggio nelle due sezioni.

Saranno premiati il primo e secondo classificato che hanno imbottigliato il prodotto **DOP Colline Pontine**, aziende che avranno ottenuto il maggior punteggio. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la "Gran Menzione".

L'assegnazione di un **Premio speciale "Olio Biologico"** che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici.

E' prevista l'assegnazione al primo classificato il premio al "**Giovane Olivicoltore**" (titolare rappresentante dell'Azienda con età fino a 40 anni ed iscritto alla Camera di Commercio), che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli delle aziende partecipanti. Inoltre sarà assegnato il riconoscimento "**Olivicoltore Veterano**" al produttore partecipante con l'olio extra vergine di oliva che esercita l'attività di olivicoltore da più anni e il concorso "**Verde in Rosa**" un premio per donne imprenditrici in olivicoltura.

Giuria di giornalisti ed esperti del settore per la Migliore Confezione ed Etichetta (*periodo previsto: gennaio-febbraio 2024*)

Saranno premiate le prime due migliori confezioni fra le aziende olivicole che hanno imbottigliato ed etichettato il prodotto fra le aziende olivicole che confezionano solo ed esclusivamente secondo le norme di legge per la categoria merceologiche olio extra vergine di oliva.

E' ammessa la partecipazione al Concorso di una stessa azienda per più categorie.

XIX CONCORSO

l'Olio delle Colline®

Incontri di formazione con i produttori (*periodo: febbraio-marzo 2024*)

Sono previsti incontri zionali con i produttori dei tre comprensori: Lepini, Ausoni e Aurunci. Lo scopo delle riunioni è di portare a conoscenza dei produttori, alcune importanti caratteristiche organolettiche scaturite dall'analisi sensoriale, effettuata con il metodo "panel test".

Paesaggi dell'Extra Vergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni, Aurunci (*periodo previsto: Dicembre 2023- Gennaio 2024*).

Tre Commissioni formate da tecnici qualificati (agronomi ed esperti del settore) individueranno 3 aziende olivicole che operano rispettando i requisiti agro-ambientali, per ogni comprensorio dei *Monti Lepini, Ausoni e Aurunci*

6° CONCORSO "L'OLIVA ITRANA" (*riservato ai produttori di olive da mensa della cultivar itrana*)

Partecipanti

Olivicoltori produttori, trasformatori e confezionatori in proprio, singoli o associati, di olive da mensa "Itrana" (oliva bianca e oliva Gaeta) prodotto nella campagna 2023/24.

Giuria (Panel test)

I campioni di olive ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, da una Giuria costituita da esperti assaggiatori del Comitato professionale *CAPOL* coordinati dal Capo panel *C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale)*, Oil Maker dr *Giulio Scatolini*.

Sede di svolgimento degli assaggi (*periodo previsto: gennaio e febbraio 2024*)

Sala panel della *Camera di Commercio* e Sala panel *Capol* presso il Centro servizi del *Consorzio Industriale Laziale*.

Premi Olive

La Commissione di assaggio assegnerà ai primi 2 classificati delle due categorie (Oliva "Itrana bianca" e "Oliva Gaeta") alle aziende produttrici dell'olive che avrà ottenuto il maggior punteggio.

In caso di parità i premi saranno assegnati ex aequo.

XIX CONCORSO

l'Olio delle Colline®

Cerimonia di premiazione “I Paesaggi dell’Extravergine, percorsi guidati tra Coltura e Cultura” -

A conclusione del Concorso si terrà il tradizionale Convegno “I Paesaggi dell’Extravergine, Percorsi Guidati tra Coltura e Cultura” che vedrà coinvolti agronomi, assaggiatori, medici, giornalisti qualificati ed altri esperti del settore, nel corso del quale saranno premiati gli olivicoltori.

Promozione

L’iniziativa che si propone è finalizzata alla diffusione della cultura dell’olio extravergine e dell’oliva da mensa di eccellenza coinvolgendo la ristorazione locale. Le confezioni saranno oggetto di alcune rassegne espositive nell’ambito di manifestazioni e saranno allestiti banchi di assaggio con abbinamenti di prodotti tipici locali. In particolare sono previsti corsi di formazione con i produttori, frantoiani, commercianti del settore oleario, ristoratori, agronomi, tecnici, consumatori e corsi educativi con le scuole sulla conoscenza dell’olio extravergine di olive DOP “Colline Pontine” e dell’oliva da mensa “Gaeta DOP” e “Itrana Bianca”.



Antonini Luigi