

ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE E EXTRAVERGINE FORMATI 90 NUOVI ASSAGGIATORI

Sono giunti alla fase conclusiva i tre corsi per tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva, che si sono tenuti nelle tre aree della nostra provincia particolarmente vocate al settore olivicolo (Lepini, Ausoni ed Aurunci) e comprese nel territorio, a cui l'Unione Europea ha recentemente riconosciuto la D.O.P. denominata "Colline Pontine".

L'iniziativa, organizzata dal CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) e realizzata grazie al contributo all'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Latina, è rivolta a produttori, frantoiani, commercianti del settore oleario, ristoratori, agronomi, tecnici e appassionati, è giunta fase conclusiva. I corsi, riconosciuti dalla Direzione Regionale Agricoltura della Regione Lazio, si sono avvalsi del patrocinio e della collaborazione dell'ASPOL (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina), della Camera di Commercio di Latina, dell'Istituto per l'Agricoltura S. Benedetto di Latine e dei Comuni di Sonnino e Itri.

Nel corso della cerimonia conclusiva, che si tenuta a Priverno il 19 dicembre presso il ristorante Angelo Frasca, sito in località Casale, il presidente del CAPOL, *Luigi Centauri*, il presidente dell'ASPOL, *Giovanni D'Achille* ed il Capo-Panel COI, *Giulio Scatolini*, hanno consegnato ai novanta corsisti gli attestati di "Idoneità Fisiologica all'Assaggio" validi per l'iscrizione nell'Elenco Nazionale di "Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini".

Luigi Centauri Presidente CAPOL

Latina, 20 Dicembre 2009