



Associazione Prov.le Produttori Olivicoli Latina



Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina

Invito al Seminario di domenica 26 Settembre ore 11,00: "Itrana: l'orgoglio del passato, le Strategie del futuro" - "Secolare Fiera di San Michele" di Sermoneta.

Le Associazioni ASPOL e CAPOL con la partecipazione del comune di Sermoneta, ti invitano a partecipare al Seminario **"Itrana: l'orgoglio del passato, le strategie per il futuro"** che si terrà a **Sermoneta, domenica 26 settembre alle ore 11,00**, in occasione della "Secolare Fiera di San Michele" in loc. Piedimonti.

Al Seminario parteciperanno quali relatori il Dott. *Giulio Scatolini*, Oil maker e Capo-panel C.O.I, e il Prof. *Maurizio Servili*, dell'Università degli Studi di Perugia – Tecnologie e Biotecnologie degli alimenti, tra i massimi esperti del settore.

L'obiettivo del seminario è di approfondire l'importanza del comparto olivicolo provinciale ed in particolare i caratteri peculiari della varietà "Itrana", cultivar fondamentale per il territorio collinare e montano dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci.

Per ulteriori informazioni o richieste particolari sul Seminario siamo a tua disposizione (tel.0773.668957; e-mail: aspollatina@gmail.com – capol.latina@gmail.com).

Ringraziando, certi dell'attenzione per la nostra iniziativa

Inviando i nostri più cordiali saluti.

Latina, 18 Settembre 2010

ASPOL

Giovanni D'Achille

CAPOL

Luigi Centauri

"L'Itrana: l'eccellenza dell'olivicoltura pontina"

L'olio della Provincia di Latina è per la maggior parte monovarietale e deriva principalmente dalla trasformazione della cultivar "Itrana", a drupa grande ed ovale con polpa abbondante, utilizzata sia per la produzione di olio extravergine di eccellenza, poco conosciuto al di fuori della provincia e sia per la produzione della famosa oliva da mensa nota a tutti come "Gaeta".

L'extravergine di Itrana dalle caratteristiche organolettiche uniche nel suo genere, si presenta di colore verde con riflessi dorati per oli freschi, giallo intenso con riflessi verdognoli per oli maturi. Si caratterizza per l'aroma fruttato da medio a intenso di oliva verde con nota tipica di erbaceo fragrante; si esprime deciso ed ampio con sentori verdi di pomodoro, confermati, al gusto, con armoniche sensazioni di amaro e piccante ben dosati.

L'oliva da mensa "Gaeta": drupa grossa leggermente ovale, con piccola punta all'apice asimmetrica, a polpa abbondante, di colore vinoso a maturazione completa (olive insanguate). Sapore tipico, lievemente amarognolo, acetico e/o lattico, vellutato e armonico; la polpa si contraddistingue per il distacco netto e completo, consistenza morbida, colore violaceo scuro fino al nocciolo.

L'Itrana è coltivata principalmente sui versanti tirrenici dei Monti Lepini, Ausoni e Aurunci in terreni ricchi di scheletro a forte acclività e molti impianti secolari testimoniano dell'antica vocazione olivicola di queste aree citata anche nella Storia Naturale di Plinio il Vecchio (I sec d.C.) ed oggi il recente riconoscimento della DOP Olio "Colline Pontine" contribuirà anche alla tutela di uno straordinario ambiente rurale per valori storici, culturali e paesaggistici.

L'olivicoltura domina da secoli il vasto territorio collinare e montano dei Monti Lepini, Ausoni ed Aurunci - in una fascia quasi continua di circa 100 km. che dal territorio di Roccamassima e Cori, si estende al nord, in direzione sud-est fino ai comuni di Minturno e Castelforte, al confine della regione campana - rappresentando la coltura fondamentale, tanto da poter considerare la provincia di Latina come una delle più olivetate del Lazio.

I numeri dell'olivicoltura pontina sono importanti: 18.600 produttori; 12.600 ettari; 2.500.000/3.000.000 piante soprattutto della varietà Itrana (oltre il 70%); 25.000.000 di Kg la produzione di olive da olio, molite principalmente dai 50 frantoi della Provincia con una produzione media 4.600.000 kg di olio e 5.000.000 di olive da mensa per un giro d'affari complessivo stimato attorno ai 30 milioni di euro.

Questi i numeri, ma l'aroma, il sapore ed il colore dell'olio pontino, prodotto secondo il disciplinare, si devono solo provare ed apprezzare, così come la bellezza degli oliveti e dei paesaggi da cui proviene non si possono descrivere si devono vedere.

Luigi Centauri
