



9° Concorso Provinciale l'Olio delle Colline®

Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci

9° Concorso Olio Extra Vergine

1° Concorso Olio DOP Colline Pontine

6° Concorso Olio Biologico

5° Concorso Migliore Confezione DOP Colline Pontine

9° Riconoscimento "Paesaggi dell'Extravergine e Buona Pratica Agricola"

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

Organizzatori

ASPOL e CAPOL Via Don Minzoni, 1 – 04100 Latina

Considerata la valenza provinciale è prevista la partecipazione dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Latina.

Coordinatore del Concorso, Luigi Centauri - Tel/Fax 0773.668957 – 329.1099593 e-mail: capol.latina@gmail.com

Patrocini richiesti e Collaborazioni

Regione Lazio, Provincia di Latina, Camera di Commercio Latina, MIPAF – ICQRF Ufficio periferico di Roma, UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, le Comunità Montane: XIII (Priverno), XVII (Spigno Saturnia) e XXII (Lenola), LILT Lega Italiana della Lotta contro i Tumori - Sezione di Latina, Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "San Benedetto", Università la Sapienza di Roma – Dipartimento di Scienze e Biotecnologie Medico-Chirurgiche del polo Pontino, Corpo Forestale dello Stato, Ispettorato Generale – Servizio I Divisione 2°, del CNR - IBIMET.

Partecipanti - previsti n. 200 aziende olivicole –

(Periodo per la raccolta dei campioni da parte dei tecnici dal 15 ottobre 2013 al 15 gennaio 2014).

Olivicoltori produttori in proprio, singoli o associati di olio, proveniente da partite di almeno 100 chilogrammi, prodotto nella campagna 2013/2014.

Bando e Regolamento del Concorso (periodo previsto: settembre, ottobre, novembre, dicembre 2013)

Avviso pubblico attraverso apposite locandine e comunicazioni agli Enti (Comuni, Comunità montane, CCIAA 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.

1° Sezione "L'Olio delle Colline"

Giuria (Panel test)

I campioni di olio ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, secondo quanto disposto dall'all.XII al Reg. CE 796/2002 e successive modifiche, da una Giuria costituita da esperti assaggiatori del CAPOL iscritti agli Elenchi Regionali/Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, coordinati dal capo panel COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), Oil Maker dr Giulio Scatolini.

Sede di svolgimento degli assaggi (periodo previsto: gennaio e febbraio 2014)

Le finali presso la Sala Panel della Camera di Commercio di Latina.

Analisi chimico-fisica (periodo previsto: fine dicembre 2013, gennaio e febbraio 2014)

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

Premi

Verranno premiati i primi 3 oli **Extra Vergini** classificati per le singole tipologie di Fruttato (*leggero, medio, intenso*), produttori dell'olio che avranno ottenuto il maggior punteggio, e si procederà alla redazione delle classifiche in due sezioni: tra le aziende che confezionano, imbottigliano e commercializzano il prodotto in bottiglie, e le aziende che non attivano tale procedura. Ai restanti campioni di olio selezionati per la finale sarà assegnata la "Gran Menzione".

Saranno premiati il primo classificato di ogni categoria di fruttato (intenso, medio e leggero) che hanno imbottigliato il prodotto **DOP "Colline Pontine"**.

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

Incontri di formazione con i produttori (periodo: aprile, maggio 2014)

Sono previsti incontri zonal con i produttori (comprensori: Nord a Cori, Centro a Sonnino, Sud a Fondi). 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".

2° Sezione Paesaggi dell'Extra Vergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni, Aurunci (periodo previsto: Ottobre - Dicembre 2013).

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

Cerimonia di premiazione "I Paesaggi dell'Extravergine, percorsi guidati tra Coltura e Cultura" (giorno previsto: 22 febbraio 2014)

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 (periodo: febbraio - settembre 2014)

L'iniziativa che si propone è finalizzata alla diffusione della cultura dell'olio extra vergine 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, frantoi ani, commercianti del settore oleario, ristoratori, agronomi, tecnici, consumatori e corsi educativi con le scuole sulla conoscenza dell'olio extravergine di olive DOP "Colline Pontine".

Catalogo delle aziende partecipanti (periodo previsto: gennaio 2014)

Sarà approntato dal Capol un catalogo delle aziende agro-olivicole che partecipano al Concorso suddiviso per i tre comprensori: Lepini, Ausoni e Aurunci.

