

La qualità dell'olio evo d'itrana, un successo che premia il lavoro sinergico di enti, associazioni e istituzioni

Comunicato stampa

I risultati ottenuti dall'équipe del Professor Eugenio Lendaro sulle proprietà nutraceutiche dell'olio monovarietale della cultivar itrana sono un successo che premia il lavoro sinergico portato avanti negli anni dalla LILT, dal CAPOL e dall'Amministrazione provinciale pontina.

A sottolinearlo durante la conferenza stampa per la presentazione dell'articolo pubblicato sulla rivista scientifica "Nutrition and Cancer" è il **presidente della LILT di Latina Alessandro Rossi** che ha anche parlato di come il procedere della ricerca possa far acquisire maggiori conoscenze su questo straordinario prodotto e, di conseguenza, condurre il consumatore a una corretta alimentazione e idonei stili di vita nell'ambito della prevenzione oncologica primaria.

Olio da Itrana un grande alleato per preservare la salute, purché sia di alta qualità. In provincia di Latina di extravergine di pregio se ne produce in abbondanza, circa 4.600.000 di chili merito, soprattutto, delle azioni messe in campo nell'ultimo decennio per innalzare il livello della materia prima. A ribadirlo è stato il **presidente del Capol Luigi Centauri**, co-ideatore e promotore del concorso provinciale "L'olio delle Colline", giunto quest'anno alle sua nona edizione. "La sana competizione tra produttori - ha detto - ha fatto in modo che questi cercassero di fare sempre meglio innescando un circolo virtuoso che ha portato nel tempo gli oli pontini ad aggiudicarsi i più prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali". Tra le sezioni del concorso previste fin dall'inizio, quella dedicata a "olio e salute" in collaborazione con il presidente della Lilt Alessandro Rossi e il cardiologo Alfredo Caradonna. La svolta arriva però nel 2011 quando grazie al lavoro svolto dall'Aspol (Associazione provinciale produttori olivicoli di Latina), l'extravergine monovarietale della cultivar itrana entra nell'olimpo degli oli di qualità certificata attraverso il riconoscimento della Dop. A caratterizzarlo l'alto numero di polifenoli, il profumo intenso molto gradevole ed un gusto equilibrato, mai invadente, che raramente si possono dimenticare.

Soddisfazione per i risultati raggiunti dagli oli pontini è stata espressa anche dall'Ente provinciale che attraverso il contributo dell'assessorato all'agricoltura è al fianco del Capol e Aspol sin dalla prima ora. "L'olivicoltura – ha spiegato **Domenico Tibaldi, dirigente del settore attività Produttive Servizio Agricoltura della Provincia di Latina** - è uno dei settori strategici su cui l'Ente ha deciso di puntare. C'è bisogno di una forte opera di sensibilizzazione, di educazione, per permettere ai consumatori di muoversi agevolmente in questo mondo. Supportando iniziative come il Concorso provinciale e la ricerca dell'Università degli studi La Sapienza di Roma, la Provincia vuole apportare il suo contributo fattivo alla crescita di tutto il comparto".