

TERRITORI DI GUSTO

E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina



L'Olivicoltura delle Colline Pontine

I prodotti olivicoli della provincia, rappresentando una risorsa importante dell'economia pontina, non possono mancare a un evento del genere, il cui obiettivo in particolare è la promozione del comparto agroalimentare locale. Da ricordare che quella itrana è una varietà di oliva, tipica delle Colline Pontine, a duplice attitudine: viene utilizzata nella produzione di olive da mensa e viene molita per la produzione di oli extravergine di qualità. Circa quest'ultimi, si tratta di extravergini, in particolare quelli "Colline Pontine Dop", dal fruttato medio-intenso, dal tipico sentore di pomodoro verde e dal perfetto equilibrio tra l'amaro e il piccante. Oli che sono ormai entrati nell'Olimpo dei migliori extravergini italiani, tant'è che nei concorsi nazionali a cui partecipano fanno incetta di premi.

Uno dei compiti del Capol, oltre alla formazione di nuovi assaggiatori, è quello di far conoscere queste loro caratteristiche e favorire così il loro mercato. Cogliamo comunque l'occasione anche per rammentare che genuino non è sinonimo di qualità: non sempre un olio prodotto artigianalmente è extravergine. Giallo o verde che sia, non dice nulla il colore sulla sua bontà. Un olio è buono innanzitutto quando ha un buon profumo. Noi come Capol educiamo il consumatore all'assaggio, facendolo diventare così un consumatore consapevole.

In questo modo impara a riconoscere la vera qualità, distinguendo un olio autentico da

TERRITORI DI GUSTO



E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina



uno scadente o contraffatto. Scopri così i prodotti del nostro territorio, resi unici dalle varietà autoctone di olive, dalle tecniche di coltivazione, dal clima e dai metodi di molitura. Acquistando quindi un olio del proprio territorio ed essendo disposto a pagare anche un prezzo equo sostiene la filiera locale contribuendo così ad aumentare la competitività dei produttori locali e la crescita dello stesso territorio. Circa le olive, oltre alle Gaeta Dop e alle itrane bianche, in provincia di Latina, vengono prodotte anche le olive “bianche schiacciate”, “nere al forno” e “verdi all’acqua”. Le Gaeta hanno ottenuto la Dop (Denominazione d’origine protetta) a dicembre del 2016. A differenza delle Gaeta Dop, che sono nere e hanno un sapore acetico-vinoso, le olive “itrane bianche”, dal colore cangiante, hanno un gusto più vinoso, con una spiccata nota amarognola.

Occorre adottare soluzioni concrete. Promuoverle, come facciamo noi del Capol, significa farne conoscere le caratteristiche e le qualità, ma è anche un modo - come già detto per gli oli - per favorire il mercato e contribuire alla crescita del comparto olivicolo provinciale. Il paesaggio olivicolo, con i suoi valori immateriali, storici e culturali, si trasforma così in sapore, profumo, qualità, valore materiale ed economico. Riguardo a quest’ultimo, va sottolineato un problema attuale: il calo del raccolto. La flessione della produzione degli ultimi anni sta infatti portando, in alcune zone delle nostre colline, all’abbandono e alla trascuratezza degli oliveti. Il recupero di queste aree deve diventare una priorità, sia per la tutela idrogeologica e paesaggistica del territorio,

TERRITORI DI GUSTO

E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina



sia per rispondere alla domanda sempre crescente di olio extravergine d'oliva di qualità da parte dei consumatori.

È fondamentale intervenire con tempestività, poiché il fenomeno rischia di interessare un numero sempre maggiore di terreni (nella Provincia di Latina la superficie olivetata è scesa del 28% in dieci anni, secondo il censimento 2020). L'abbandono comporta gravi conseguenze non solo sul piano economico e occupazionale, ma anche idrogeologico e ambientale, oltre ad aumentare la vulnerabilità del territorio agli incendi: un dramma che distrugge in pochi istanti un equilibrio delicato che richiede quasi un secolo per essere ricostruito.

Associazione CAPOL

Nato nel 2005, come Comitato, nell'ambito dell'Aspol (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina), su iniziativa di alcuni assaggiatori iscritti nell'Elenco nazionale articolato su base regionale, di tecnici esperti degli oli di oliva vergine, funzionari regionali, tecnici della stessa Aspol, agronomi, esperti del settore olivicolo ed estimatori del buon extravergine di oliva, il Capol, l'anno successivo, a maggio del 2006, considerato il vivo interesse dei produttori, frantoiani e consumatori, si costituisce come Associazione "Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina". È un'associazione che conta duecento soci ordinari e sostenitori, la cui attività principale è la valutazione completa della qualità dell'olio mediante l'integrazione dei metodi

TERRITORI DI GUSTO

E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina



tecniche analitiche con quelle sensoriali, la formazione e il perfezionamento della competenza degli assaggiatori di olio vergine d'oliva e la promozione dell'olio extravergine d'oliva della provincia di Latina. In tutti questi anni di attività l'Associazione ha formato oltre 900 assaggiatori, di cui 250 attualmente iscritti all'Elenco Nazionale di categoria. L'olio d'oliva è stato il primo prodotto alimentare a introdurre il "Panel Test" come criterio ufficiale di classificazione merceologica. In questo contesto, tra i principali traguardi del Capol vi è la creazione del Panel dell'Agro Pontino: un laboratorio di analisi organolettica ufficialmente riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Senza fine di lucro, il Capol ha sede a Latina, in via Carrara n. 12/a (tel. 3291099593 – e-mail: capol.latina@gmail.com) presso il Centro Servizi del Consorzio Industriale del Lazio.

Luigi Centauri

Associazione CAPOL – Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina