EVOO di qualità: l’Itrana in trasferta a Milano

La cultivar autoctona della provincia di Latina – insieme alle varietà olivicole e olearie tipiche di Umbria (Moraiolo), Sicilia (Tonda Iblea), Toscana (Frantoio), Trentino Alto Adige (Casaliva) - è stata protagonista della giornata di informazione e degustazione per la conoscenza ed il riconoscimento dell’olio extravergine di oliva di qualità, organizzata da FISAR nella sua Milano in collaborazione con il CAPOL.

**Moraiolo, Tonda Iblea, Frantoio, Casaliva e Itrana.** La cultivar autoctona della provincia di Latina è stata protagonista della giornata di informazione e degustazione che la **Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori**ha dedicato al riconoscimento dell’EVOO, attraverso la conoscenza delle varietà olivicole di maggior pregio, tipiche di alcune delle zone più vocate d’Italia, ossia Umbria, Sicilia, Toscana e Trentino Alto Adige.

L’iniziativa - **Non basta dire Extravergine d'oliva** - si è avvalsa della collaborazione dell’**Associazione Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina** e si è svolta sabato 24 Febbraio presso la sede **FISAR di Milano.** Sono state illustrate le tecniche di coltivazione e il metodo ufficiale di analisi sensoriale, esaminate le **proprietà organolettiche e nutrizionali** e il **rapporto con la salute umana**, con successive prove pratiche di assaggio e consegna degli attestati di partecipazione.

“Educare il palato della persona a **riconoscere pregi e difetti** di un olio extravergine di oliva significa contribuire ad insegnare al consumatore a distinguere un **prodotto di qualità** da uno qualsiasi degli oli commerciali che si trovano abitualmente sugli scaffali del supermercato, effettuando una **scelta consapevole**, possibilmente la migliore” – spiega **Luigi Centauri**, Presidente e Capo Panel CAPOL, presente all’incontro nelle vesti di relatore ed assaggiatore.

Il confronto con altri grandi oleo-campioni italiani, che caratterizzano le principali D.O.P. olearie del nostro Paese, ha esaltato le caratteristiche dell’oliva Itrana, che nel panorama nazionale di settore rappresenta un unicum, per la sua **duplice attitudine nella triplice variante a due D.O.P.** (olio extravergine d’oliva Itrana **D.O.P. Colline Pontine** e Oliva Itrana **Gaeta D.O.P.** da tavola), senza dimenticare l’altra oliva da mensa **Itrana Bianca**.