L’Olio delle Colline, bilancio dell’edizione 2019

Numeri e fatti salienti dell’EXPO: Salone dell’Olio, delle Olive e dei Sapori Pontini

96 aziende partecipanti al **XIV Concorso “L’Olio delle Colline”**, tra iscritte alla CCIAA e non; 15 quelle al **IV Concorso “L’Oliva Itrana”**; 32 bottiglie con etichetta e 33 operatori dell’agroalimentare e dell’artigianato presenti negli stand allestiti presso il **Palazzo M** di Latina, nella sede del **Comando provinciale della Guardia di Finanza**. Con questi numeri si è chiuso **“EXPO: Salone dell’Olio, delle Olive e dei Sapori Pontini”**, che ha registrato oltre un migliaio di visitatori nelle giornate del 9 e 10 Febbraio 2019.

Panarotto Giordano ha vinto il **Concorso “Assaggiatore per un giorno”**, Rossi Giuseppe il **Concorso “Assaggiatori a confronto”**. L’interesse per le tematiche del comparto si è concentrato attorno al **convegno** interistituzionale, alla **tavola rotonda** per addetti ai lavori sulle prospettive della filiera olivicola pontina, alla **conferenza** di esperti sulla DE.CO. Nel **laboratorio artistico** gli alunni del Liceo Artistico di Latina, su iniziativa del MADXI, hanno dipinto 14 tele a tema, una per ogni edizione del concorso.

Grandissimo successo ha riscosso il **laboratorio del gusto** dedicato ai prodotti tradizionali della provincia di Latina e alle Denominazioni Comunali di Origine. Un format di due ore e trenta per far comprendere quanto sia importante rivalutare le eccellenze locali, non solo per stare meglio in salute, ma anche per permettere il rifiorire delle attività legate al settore. A spiegare peculiarità e progetti sono intervenuti produttori, ristoratori, medici, nutrizionisti e personaggi delle istituzioni.

Attimi di commozione durante il **laboratorio “Manimpasta: impasti della salute”**, con il racconto delle fondatrici dell'associazione “Chi Dice Donna”, nata nel 2012 per vincere solitudine e depressione tornando ad insegnare alle nuove generazioni l'antica arte della pasta fatta in casa. Gli oli extravergini di oliva delle Colline Pontine hanno fatto da filo conduttore tra le diverse preparazioni che hanno coinvolto un po’ tutte le tipicità del territorio, accompagnate dai vini delle cantine di zona.

L’**accoglienza** e il **servizio in sala** sono stati curati dagli studenti dell’IIS Alberghiero “San Benedetto” di Latina. La manifestazione è stata organizzata dal **CAPOL**, insieme ad ASPOL e Agroalimentare in Rosa, con il contributo della **XIII Comunità Montana dei Lepini e Ausoni**. Hanno patrocinato: Regione Lazio, ARSIAL, Provincia di Latina, Comune di Latina, Camera Commercio di Latina, XXII Comunità Montana degli Aurunci e Ausoni, UNAPROL, LILT sez. di Latina, Fondazione Bio Campus, Slow Food Condotta di Latina.

Soddisfatto il Presidente del CAPOL **Luigi Centauri**, che ringrazia il Col. **Michele Bosco**, Comandante provinciale della Guardia di Finanza per i locali messi a disposizione; il Presidente della XIII Comunità Montana **Onorato Nardacci** per la collaborazione; l'Assessore all'Agricoltura della Regione Lazio **Enrica Onorati** che ha chiuso la due giorni; gli **olivicoltori**, i **frantoiani**, i **relatori** ed in particolare gli **assaggiatori del CAPOL** che hanno consentito la perfetta realizzazione dell'evento.