

Comunicato Stampa

CAPOL - Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina
Riconoscimento MIPAAF per l'assaggio professionale
Via Carrara, 12/A (Località Tor Tre Ponti) - 04100 Latina
E-mail: capol.latina@gmail.com Mobile 329 109 9593



Capol, primi dati sull'attuale campagna olearia in provincia di Latina

Produzione stimata di circa 130mila quintali di olive, in calo del 40% rispetto alla media delle annate precedenti di carica. Le analisi iniziali confermano però la qualità degli oli pontini.

Si è svolto questo fine settimana a Cori, presso il ristorante Sette Camini, il consueto **incontro** di fine anno **per l'aggiornamento** dei soci dell'associazione Capol – Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina - e degli operatori del settore olivicolo della zona nord della Provincia di Latina coinvolti nella filiera dell'olivicoltura. Hanno partecipato in 45 tra produttori, frantoiani, agronomi, tecnici ed estimatori.

Insieme agli addetti ai lavori **sono stati valutati i profili organolettici e sensoriali degli Oli Nuovi**, evidenziandone pregi e difetti, ed esaminando le problematiche dell'attuale campagna olearia. Gli assaggi sono stati curati dagli **assaggiatori esperti del Panel del Capol**, riconosciuto dal Mipaaf e operante presso la Camera di Commercio di Latina, coordinati dal Presidente del Capol e capo Panel Luigi Centauri.

Gli incontri di aggiornamento sono una tappa del più ampio **progetto di valorizzazione della qualità dei migliori oli extra vergine di oliva pontini**. Il Capol infatti organizza periodicamente concorsi, corsi di formazione, degustazione ed educazione al gusto per agevolare il **consumo consapevole di EVO**. Tutti strumenti a disposizione degli olivicoltori per ottimizzare la produzione e la lavorazione di questa secolare risorsa del territorio pontino.

“La **conoscenza sensoriale e organolettica** è di **importanza strategica**, soprattutto in stagioni come questa che si prospettano difficili dal punto di vista quantitativo, e solo un controllo analitico accurato può dare indicazioni certe sulla **qualità del prodotto**” – spiega Luigi Centauri. Secondo gli ultimi dati anche nella provincia di Latina è previsto un **calo in media di circa il 40%** rispetto alle annate precedenti di carica, con **produzione stimata di circa 130mila quintali di olive**.

In molte zone della provincia di Latina la **fioritura** è stata **tardiva** e l'**allegagione compromessa** da un **andamento stagionale anomalo**, con marzo siccitoso e le piogge e il freddo di maggio che hanno **limitato l'impollinazione** dei fiori. Il forte caldo estivo ha **neutralizzato la mosca** ma **incrementato la siccità** determinando il **raggrinzimento** delle olive, che solo a fine settembre, con le prime piogge, si sono **ridistese e reidratate**, iniziando l'attività di **inoleazione**.

“Dalle prime analisi gli **oli pontini** risultano comunque di **grande pregio** – precisa Luigi Centauri - a conferma della straordinaria **resistenza e versatilità** delle cultivar autoctone, in particolare dell'**Itrana**, capace di regalare un **olio dal sapore inconfondibile**, con note mediamente piccanti e amare e dall'intenso sentore fruttato di foglia di pomodoro ed erba verde, con buon quantitativo di polifenoli bioattivi, dai grandi benefici per l'organismo, vista la funzione antiossidante di tali sostanze”.



389 626 0316

11 novembre 2019