

DELL'OLIO E DELLE OLIVE, A CORI LA VETRINA DELL'OLIVICOLTURA LOCALE

3 Dicembre 2017

di **Redazione**



CORI - Il 7, 8 e 9 Dicembre, nel Polo Culturale di Sant'Oliva, a Cori (Latina), città da sempre vocata alla co(u)ltura dell'olivo e dei suoi prodotti, si svolgerà la III edizione di "Cori: dell'Olio e delle Olive", vetrina dell'olivicoltura locale e degli oli extravergini di oliva di qualità, dell'agroalimentare e dei vini autoctoni di eccellenza.

La manifestazione è organizzata nell'ambito del "Natale 2017 a Cori e Giulianello" da Comune di Cori-Assessorato all'Agricoltura e Promozione del Territorio, Rete d'Impresa "Cori e Giulianello"-Regione Lazio/Imprese Oggi, Capol e Proloco Cori.

Contestualmente al 5° concorso "L'Olio delle Colline a Cori", quest'anno debutterà il 1° concorso "Olio Biologico", proposto a livello comunale per la prima volta in assoluto nella provincia di Latina, dove Cori, oltre ad essere il secondo centro olivicolo, si caratterizza per la

presenza del maggior numero di oliBIOcoltori. I primi tre Evoo e il primo bio verranno scelti dal Panel di Assaggiatori Professionisti del Capol. Il 3° Premio della Critica invece sarà deciso dalla giuria di giornalisti del settore tra le aziende olearie che imbottigliano.

Dopo le fasi preliminari di analisi organolettica (Panel Test) e valutazione degli oli in gara, aperte al pubblico (giovedì, 16-20; sabato, 11-12,30, Palazzetto Luciani), la cerimonia di premiazione dei vincitori si terrà sabato dalle 17,30 al Teatro comunale "Luigi Pistilli".

Presenzieranno **Mauro De Lillis** (sindaco), **Luigi Centauri** (Pres. Capol), **Simonetta Imperia** (assessore regionale all'Agricoltura), **Sabrina Pistilli** (consigliere delegato alla promozione territoriale), **Annamaria Tebaldi** (consigliere delegato alle attività produttive), **Tommaso Ducci** (presidente Pro loco Cori), **Rinaldo Costantini** (presidente "Cori e Giulianello in rete").

Diverse le iniziative dedicate all'informazione e all'educazione alimentare. "Scuola di extravergine" (venerdì, 11-11,30, Palazzetto Luciani) coinvolgerà gli alunni dell'asilo nido comunale "Il Bruco Verde", con lezioni per riconoscere un vero Evoo. Le degustazioni guidate ed informate dell'Evoo e dell'oliva da mensa "Gaeta" e "Itrana bianca" tra i banchi dei produttori coresi con il capo Panel C.O.I. **Giulio Scatolini** (venerdì e sabato, dalle 10,30, Palazzetto Luciani) saranno arricchite dai mini-corsi con rilascio dell'attestato per tutti i partecipanti.

Venerdì, dalle 17,30, il teatro ospiterà il seminario "Cosa fare per imbottigliare il proprio Olio. Etichetta, Sian, Scia.", tema attuale e di grande utilità per i piccoli olivicoltori, tenuto dall'Agronomo **Alberto Bono**.

Venerdì e sabato, dalle 20, a Palazzetto Luciani, l'angolo della cucina tipica, offrirà uno street food con gustosi abbinamenti di piatti tradizionali preparati con Evoo e accompagnati dal Nero Buono delle cantine di Cori. Nel pomeriggio visite guidate gratuite del Museo della Città e del Territorio di Cori a cura dell'Associazione Culturale Arcadia.