

LE QUALITÀ DEGLI OLI NUOVI NELL'ANNUALE INCONTRO DEGLI ASSAGGIATORI CAPOL LATINA

20 Novembre 2017

di Redazione



PRIVERNO – Annuale incontro di aggiornamento per i soci del Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina (Capol) e per tutti gli operatori olivicoli e oleari della provincia di Latina coinvolti nella filiera, venerdì 24 novembre, a Priverno (Latina), dalle ore 17,00, presso la Storica Società Operaia Artigiana di Mutuo Soccorso “Principe Don Felice Borghese”, in Via San Giorgio 2 (Piazza Giovanni XXIII).

All'appuntamento possono partecipare olivicoltori e frantoiani della provincia di Latina, agronomi, tecnici, ma anche estimatori e neofiti. Insieme agli operatori del settore si analizzeranno i nuovi oli extra vergine di oliva di qualità e i punti salienti della campagna olearia 2017/18.

Durante il meeting tenuto da **Luigi Centauri**, capo panel di assaggio professionale riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura e operante presso la Camera di Commercio di Latina, saranno valutati i profili organolettici degli oli nuovi. Insieme agli altri addetti ai lavori si affronteranno anche le problematiche relative alla campagna olearia 2017/18.

Per informazioni capol.latina@gmail.com e 329-1099593.

La rilevanza strategica della conoscenza delle qualità organolettiche degli oli assume una maggiore rilevanza in annate che si prospettano difficili dal punto di vista quantitativo, a causa soprattutto della siccità – si legge in una nota – Secondo le stime la produzione di quest'anno sarà di circa il 60% rispetto al potenziale provinciale. Solo un controllo analitico accurato quindi potrà dare indicazioni certe su uno degli aspetti più importanti per questo settore, la qualità.

Per l'occasione sarà possibile portare i campioni del proprio olio, previa compilazione della relativa scheda tecnica. L'iniziativa rientra nel più ampio progetto di valorizzazione della qualità dei migliori oli extra vergine di oliva autoctoni, che il Capol porta avanti da tempo organizzando periodicamente concorsi e corsi di formazione, anche per educare l'opinione pubblica al consumo consapevole dell'olio extra vergine di oliva di qualità.

Tutti strumenti in più a disposizione di olivicoltori e frantoiani per ottimizzare coltivazione, lavorazione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione di questa secolare risorsa del territorio pontino, dove la coltura dell'olivo, attività agricola più diffusa e baluardo a tutela dell'assetto idrogeologico, è talmente radicata nelle comunità locali, da andare oltre l'economia per farsi cultura.