

Olive da tavola, patrimonio da valorizzare

Dal Lazio alla Sicilia, dalla Puglia alla Sardegna. Gloria per molte regioni olivicole alla quarta edizione del concorso Monna Oliva. Premiazione a Latina territorio che ha recentemente visto la nascita della Dop Oliva di Gaeta. Itrana, Nocellara del Belice, Bella di Cerignola, Peranzana, Tonda di Cagliari, Termite di Bitetto sono le cultivar delle olive che hanno raggiunto il podio dei vincitori, nelle quattro categorie previste dal Concorso Nazionale Monnaoliva per le migliori olive da tavola, quest'anno alla sua quarta edizione.

Per la categoria "Verdi in Salamoia", ha vinto da Geolive Belice di Castelvetrano con la Nocellara, secondo classificato Oliver di Roma, con la Nocellara, terzo classificato, Sinisi di Andria, con la Bella di Cerignola. Per la categoria "Olive Condite", ha vinto Americo Quattrococchi di Alatri (Fr) con l'Itrana, seconda classificata Azienda Agricola Piano Raffaele di Apricena (Fg) con la Peranzana, terzo classificato Copar di Dolianova (Ca) con la Tonda di Cagliari. Per la categoria "Olive Verdi al Naturale", ha vinto Casino Re di Sonnino (Lt) con l'Itrana, secondo classificato Geolive Belice di Castelvetrano con la Nocellara, terza classificata Azienda Agricola Marina Colonna di San Martino in Pensilis (Cb) con la Termite di Bitetto.

Per la categoria "Olive Nere al Naturale", ha vinto Impero Biol di Sonnino (Lt), secondo classificato Del Ferraro Marco di Giulianello di Cori (Lt), terzo classificato Oscar di Rocca Massima (Lt), tutti e tre con la Gaeta DOP, nera Itrana.

La commissione giudicatrice, composta da 18 panelisti nella persona di: Bartolucci Gianluca, Bono Alberto, Braccini Luisa, Campobasso Paola, Capogna Daniela, Chu Hei Min, Ciofetta M. Gabriella, Consolini M. Paola, D'Alessandro Stefania, Forte Rosario, Giordano Giuseppe, Giulianelli Alessandra, Lucchetti Luigi, Martusciello Carmela, Palopoli Ugo, Pennino Giuseppe, Proietti Primo, Scanu Giandomenico e Terribili Adolfo, qualificati membri provenienti da tutta Italia e presieduta dal Capo Panel COI, Ivano Caprioli, ha anche assegnato un Premio Speciale della Giuria all'Azienda "La Bella di Cerignola" per le olive nere "Bella della Daunia DOP" e ben 22 Menzioni.

Molte di fatto le olive di qualità che hanno partecipato al concorso, dimostrando, ancora una volta, la grande attenzione che i produttori hanno riposto verso Monna Oliva, nata 4 anni fa, da un'idea di Paola Fioravanti, presidente di U.M.A.O, proprio con l'obiettivo di valorizzare il mondo delle olive da tavola, dando una mano ai produttori e ad un settore spesso sottovalutato e poco considerato dalle istituzioni italiane.

Latina è stata la location della cerimonia di premiazione, nella nuova sede del Consorzio Area Sviluppo Industriale di Roma - Latina, quest'anno scelta per due motivi: innanzitutto mantenendo fede alla filosofia di base del concorso e cioè di voler presenziare sul territorio dove si svolge questo impegnativo lavoro di produzione delle olive da mensa; in secondo luogo, quale riconoscimento del valore acquisito proprio di recente dal territorio di Latina, con la nascita della Dop Gaeta.



Alla cerimonia, comunque non sono mancate le istituzioni; dall'Assessore regionale, Carlo Hausmann, all'Assessore comunale di Latina, Felice Costanti, al Sindaco di Sonnino, Luciano De Angelis, al Presidente del Consorzio Area Sviluppo Industriale Roma/Latina, Carlo Scarchilli, al Consigliere Nazionale Città' Dell'Olio, Benedetto Miscioscia, al Presidente del Capol, Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina, Luigi Centauri.

Il territorio, quindi, era ben rappresentato e anche molto sensibile ai problemi del settore di produzione di olive da tavola. Dagli interventi, infatti, non e' uscita solo semplice partecipazione, ma anche fattive proposte ed idee per interventi a supporto dei produttori.

Così' proprio dalla stessa Regione Lazio, con l'Assessore Hausmann che ha dato la propria disponibilita' alla sottoscrizione di un accordo/protocollo per la realizzazione di un centro/piattaforma a supporto degli agricoltori nel quale realizzare, controlli ed analisi sensoriali, stoccaggio, confezionamento, laboratorio ad uso collettivo, sinergie tra aziende e formazione per gli addetti, con "incentive".

Il concorso quest'anno ha avuto vari patrocini: Mipaaf, Regione Lazio, Regione Basilicata, Provincia di Latina, Comune di Latina, Città di Andria, Gal Alto Molise, Accademia dei Georgofili, Accademia dell'Olio, Unasa e Città dell'Olio.

Pieno successo, anche quest'anno, quindi sia per il concorso Monnaoliva, sia per il forum che ogni anno viene organizzato fra le righe della premiazione.

Molto pubblico, di agricoltori, di addetti ai lavori, ma anche di persone che maturano una certa sensibilità nel mondo del food e della sana e corretta alimentazione. Forum dal titolo "Olive da tavola, riscoperta di un prodotto ", condotto e moderato dalla giornalista Maria Antonietta Palumbo.

FONTE: TEATRO NATURALE