

L'ASSOCIAZIONE CULTURALE "OLIVICOLTORI TERRA DI CICERONE" PREMIA L'ITALIA DELL'ALTA QUALITA' DELL'EXTRAVERGINE DI OLIVA.

Assegnati ad Arpino i prestigiosi riconoscimenti della I edizione del premio nazionale "Olio Terra di Cicerone" 2013. La cerimonia conclusiva si è svolta il giorno 11 maggio ad Arpino (FR), presso l'Auditorium P. Cossa, all'interno della prestigiosa Kermesse della XXXIII edizione del CERTAMEN CICERONIANUM ARPINAS, 2013. In gara per questa I edizione oltre 50 etichette provenienti da 17 diverse regioni e 41 aziende in finale. Alla premiazione hanno partecipato il Presidente dell'Associazione culturale "Olivicoltori Terra di Cicerone" Ing. Antonio Sardellitti, Il Dirigente dell'Istituto Scolastico Superiore Tulliano di Arpino Prof. Michele Bove, Il prof. Fabio Cellucci Responsabile del laboratorio chimico dell'Istituto Superiore di Chimica Tulliano ed il Dott. Mario Lecce Capo panel responsabile del concorso.

Organizzato dall'Associazione culturale "Olivicoltori Terra di Cicerone" con il patrocinio della CCAA di FROSINONE, il premio traccia il percorso dell'eccellenza delle tante diversità che ogni olio di qualità racchiude come dimostra la mappa del gusto che emerge da questa prima edizione. Il Dott. Mario Lecce, capo panel del concorso, ha evidenziato durante la cerimonia di premiazione che: *"il premio nato per una contesa leale, per scegliere chi è più bravo, ha avuto anche la mission di potenziare le eccellenze olearie dei tanti territori della nostra penisola; sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità con iniziative che li aiutino a commercializzare il prodotto distinguendosi in un mercato globale sempre più competitivo; valorizzare la figura dell'assaggiatore in quanto professionista in grado di promuovere l'eccellenza dell'olio extravergine italiano in patria ed all'estero.*

Le categorie erano articolate in "Fruttato Intenso", "Medio" e "leggero". Per ciascuna categoria sono stati premiati i primi tre oli classificati, mentre a giudizio insindacabile della Commissione di Assaggio è stata riconosciuta una gran menzione agli oli immediatamente successivi ai primi in graduatoria, che hanno fatto registrare un punteggio elevato in sede di valutazione. E' stato anche assegnato il premio speciale "miglior olio biologico" ottenuto cioè da aziende che utilizzano tecniche produttive a basso impatto ambientale e senza l'uso di prodotti chimici di sintesi; il premio speciale "per la migliore composizione chimica" all'olio con il più alto tenore di polifenoli e tocoferoli. La commissione che ha selezionato i vincitori è composta da assaggiatori professionisti iscritti nell'elenco regionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di oli vergini di oliva, individuati tra l'altro in base all'anzianità di iscrizione all'albo e dall'esperienza specifica. I lavori del Panel coordinati dal Dott. Mario Lecce capo panel responsabile del concorso, si sono svolti presso l'Istituto Chimico Superiore Tulliano di Arpino, dove all'interno del laboratorio chimico sono state effettuate le analisi chimico-fisiche ufficiali.

Per favorire la conoscenza delle eccellenze regionali da parte del grande pubblico, dopo la cerimonia di premiazione sempre all'interno dell'Auditorium P. Cossa di Arpino, sono stati allestiti dei banchi di degustazione presso i quali esperti assaggiatori hanno guidato il pubblico in un percorso fatto di profumi e sapori. Per promuovere la conoscenza di questa eccellenza, sarà replicata l'iniziativa all'interno di ristoranti specializzati nella cucina tradizionale sul territorio della nostra provincia. Ad essi sarà consegnata, inoltre, una fornitura di oli primi classificati nelle rispettive categorie, da 0,25 l personalizzate con il logo del concorso, come ulteriore momento di promozione e presentazione degli oli vincitori.

VINCITORI I PREMIO OLEARIO NAZIONALE "Olio Terra di Cicerone"

Olio Extra Vergine di oliva categoria "Fruttato leggero"

- 3° QUINZIO - Azienda Quinzio Antonelli Moricone (Roma)
- 2° CAVAROSSA – Azienda agricola Cosmo di Russo Gaeta (LT)
- 1° S'OLIANU – Azienda agricola Palimodde Mariantonia – Oliena (NU)

Olio Extra Vergine di Oliva categoria "Fruttato medio"

- 3° Lucia di Meo – Olio extra vergine di oliva biologico – Trani (BT)
- 2° Olio Quattrococchi – Azienda Agricola Biologica (Monocultivar Moraiolo) – Alatri (FR)
- 1° ZIRO – La mola di Anna Maria Billi – Soc. Agr. Castelnuovo di Farfa – (RI)

Olio Extra Vergine di Oliva categoria "Fruttato Intenso"

- 3° Oleificio PAOLO DEMURU *Scerì* – Ilbono (OG)
- 2° Olio Quattrococchi Azienda Agricola Biologica "Olivastro etichetta gialla" (Monocultivar Itrana) – Alatri (FR)
- 1° Olio Quattrococchi Azienda Agricola Biologica "Olivastro etichetta nera" (Monocultivar Itrana) – Alatri (FR)

Premi Speciali

Premio speciale "miglior olio biologico": Olio Quattrococchi Azienda Agricola Biologica "Olivastro etichetta nera" (Monocultivar Itrana) – Alatri (FR)

Premio speciale "migliore composizione chimica": Palimodde Mariantonia S'olianu – Oliena (NU).

Menzioni Speciali

Gran menzione miglior olio extra vergine categoria “fruttato leggero”

Olio extra vergine di oliva Colli Verolani – Veroli (FR); Consorzio Sabina Olivicoltori – Fara in Sabina (RI); Az. Agr. Il cervo rampante – Castelnuovo di Farfa (RI); La Mola di Anna Maria Billi – Castelnuovo di Farfa (RI); La Giara – Az. Agr. Rea Virginia – Arpino (FR); Gentili – Dop Canino – Frantoio Gentili – Farnese (VT); Marsicani Dop Cilento – Frantoio Nicolangelo Marsicani – Morigerati (SA); Numa Pompilio re di roma Sabina Dop – Soc. Agr. Numa Pompilio – Fara in Sabina (RI); Sole Sabino di Anna Maria Billi – Castelnuovo di Farfa (RI).

Gran menzione miglior olio extra vergine categoria “fruttato medio”

JUMPADU – Az. Agr. di Giuseppe Puligheddu – Oliena (NU); La Cesa – La Tenuta dei Ricordi di Ilenia Labbadia – Lenola (LT); Ghermanu di Giuliana Puligheddu – Oliena (NU); CENZINO – Az. Agr. Marvulli Vincenzo – Matera (MT); Olitrana – De Gregoris Gregorio – Sonnino (LT);

Gran menzione miglior olio extra vergine categoria “fruttato intenso”

DEMURU Sardegna Dop – Ilbono (OG).