

l'Olio delle Colline

*Il Concorso l'Olio delle Colline
Paesaggi dell'extravergine e buona pratica agricola
dei monti Lepini, Ausoni e Aurunci,
giunge alla ventesima edizione.*

*Nel corso di questi anni, da concorso olivicolo prettamente
locale, ha conquistato man mano le luci della ribalta nazio-
nale, divenendo un autorevole riferimento per molti addetti ai
lavori ma anche per i semplici appassionati.*

*Per molti produttori è stato l'iniziale importante confronto
con le tematiche della qualità non solo da un punto di vista
meramente sensoriale dell'assaggio ma con risvolti pratici
rilevanti anche nelle attività esplicate in oliveto ed in frantoio.*

*Per molti uomini e donne che fanno dell'olivicoltura
una missione prima che una questione economica,
è stata una vetrina dove mostrare quanto l'olivo sia
importante per salvaguardare il paesaggio provinciale.*

*Anche quest'anno l'olio e il suo ambiente saranno
protagonisti di una giornata di approfondimento, studio e
confronto.*

Ti aspettiamo.

Luigi Centauri

Presidente Capol e Coordinatore del Concorso



CON IL PATROCINIO DI



CONSIGLIO
REGIONALE
DEL LAZIO



PROVINCIA DI LATINA



CONSORZIO DIT UTELA
GAETA DOP



CONSORZIO INDUSTRIALE



ECOMUSEO
DELL'AGRO PONTINO



ISSIS
PACIFICI E DE MAGISTRIS



XIII COMUNITÀ MONTANA
DEI LEPINI E AUSONI



PROLOCCO
PRIVERNO 1967



Associazione Nazionale
Città dell'Olio



ACAP ASSOCIAZIONE
CAPI PANEL
RICONOSCIUTI



ISSIS EODIOSIO ROSSI
SEZIONE AGRARIA - PRIVERNO (LT)



COMPAGNIA DEI LEPINI



IL BIODISTRETTO
COLLINE DELL'ANIESE



LILT
SEZIONE DI LATINA



Slow Food®
CONDOTTO DI LATINA



Slow Food®
Travel
MONTI LEPINI

*Si ringraziano per la collaborazione le aziende
Vivaio Aumenta, Casale del Giglio Società Agricola e
Pellenc Italia.*



l'Olio delle Colline

PAESAGGI DELL'EXTRAVERGINE
E BUONA PRATICA AGRICOLA DEI MONTI LEPINI,
AUSONI E AURUNCI

SABATO
22 FEBBRAIO 2025
ABBAZIA DI FOSSANOVA
PRIVERNO





10:00 **Welcome Reception System (Ristorante)**
Via Dell'Abbazia 13 (Borgo di Fossanova)

Concorso Premio

Assaggiatore per un giorno...

Per aspiranti assaggiatori che giudicheranno gli oli Extravergine di Oliva presentati al concorso. Partecipazione aperta a tutti coloro che abbiano compiuto almeno sedici anni. Al vincitore riconoscimento **Capol** e una confezione di tre bottiglie di olio extra vergine delle aziende classificate. La partecipazione è riservata a massimo di 20 persone ed è gratuita (prenotazione obbligatoria).

Concorso Premio

L'Olio delle Colline Pontine, Assaggiatori a confronto

Riservato agli assaggiatori iscritti agli Elenchi Regionali/Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini. Al vincitore riconoscimento Capol e una confezione di tre bottiglie DOP Colline Pontine delle Aziende classificate. La partecipazione è riservata ad un massimo di 25 persone ed è gratuita (prenotazione obbligatoria).

11:00 **A passeggio nel Borgo Antico**

Visita guidata gratuita nel caratteristico borgo con guida turistica a cura dei Musei Archeologici di Priverno: Abbazia e Museo Medievale di Fossanova. Visita al Giardino degli Ulivi a cura del Vivaio Aumenta.

13:00 **Pranzo Oleario**

Alla scoperta degli oli EVO di qualità e prodotti nei territori dei Lepini. Iniziativa a cura degli Assaggiatori CAPOL

Dove mangiare a Fossanova:

- Ristorante Welcom Reception System
- Il Forno del Procoio
- Il Caffè dei Guitti

15:00 *Convegno*

L'Olio delle Colline

Paesaggi dell'Extravergine e buona pratica agricola dei Lepini, Ausoni e Aurunci. *Registrazione dei partecipanti*

Apertura

Intervento musicale

a cura del M^o **Eleonora Brusca**

Luigi Centauri

Presidente Capol e Coordinatore del Concorso

15:30 *Saluti istituzionali*

Anna Maria Bilancia

Sindaco di Priverno

Padre Pablo Scaloni

Parroco Abbazia di Fossanova

Gianni Carroccia

Sindaco di Sonnino

Vittoria Ciaramella

S.E. Prefetto di Latina

Antonio Aurigemma

Presidente del Consiglio Regionale del Lazio

Gerardo Stefanelli

Presidente Provincia di Latina

Vittorio Sambucci

Vice Presidente VIII Commissione - Agricoltura, ambiente

Enrica Onorati

Assessore all'Agricoltura di Priverno

Giovanni Acampora

Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina

Luigi Niccolini

Presidente Azienda Speciale della CCIAA Informare

Severino Marrocco

Coordinatore Prov.le Ass. Nazionale Città dell'Olio

Sezione PAESAGGI E BUONA PRATICA AGRICOLA

16:40 *Interventi*

Le aziende olivicole dei Lepini, Ausoni e Aurunci

Alberto Bono

Agronomo Commissione Paesaggi CAPOL

Olivi spettacolari della Provincia di Latina

Giuseppe Persi

Consigliere Fondazione Roffredo Caetani

La cultura dell'olivo dei Lepini, Ausoni e Aurunci per contrastare l'abbandono delle colline e salvaguardare il paesaggio e la biodiversità

Alberto Budoni

Dipartimento di Ingegneria Civile Edile Ambientale,

Ce.R.S.I.Te.S. Sapienza Università di Roma Polo di Latina

Misura e contrasto dell'abbandono culturale degli ulivi tra istituzioni e imprese

Claudio Di Giovannantonio

Dirigente Qualità e Pianificazione Territoriale ARSIAL

Consegna riconoscimenti ai Produttori Selezionati

Sezione OLIO DI OLIVA E SALUTE

18:00 **Polifenoli dell'olio d'oliva e tumori: studi in modelli cellulari e animali**

Prof.ssa Luciana Mosca

Dipartimento scienze Biochimiche A. Rossi Fanelli

Università Sapienza di Roma

Prof. Eugenio Lendaro

Dip. Scienze e Biotecnologie Medico Chirurgiche - Università

Sapienza di Roma Polo Pontino

Sezione ANALISI SENSORIALE

18:30 **Recondita armonia: Itrana verde & Oliva di Gaeta**

Giulio Scatolini

Capo panel

Consegna riconoscimenti per il concorso letterario

Racconti tra gli Olivi

Consegna degli attestati ai nuovi assaggiatori

Premiazioni Concorsi Assaggiatore per un giorno...

L'Olio delle Colline, Assaggiatori a confronto

19:00 *Intervento musicale*

a cura del M^o **Eleonora Brusca**

Premiazioni

Premio Comune di Priverno

Premio Lepini, Ausoni e Aurunci

Premio Migliore confezione ed etichetta

Premio Giovane Olivicoltore

Premio Verde in Rosa

Premio Olivicoltore Veterano

Premio Olio Biologico

Vincitori Concorso L'Olio delle Colline XX Edizione

Premio D.O.P. Colline Pontine

Moderatore Roberto Campagna Giornalista

Invito all'assaggio Refettorio dell'Abbazia

Assaggio degli oli classificati e degustazione di prodotti tipici locali a cura dell'Istituto Alberghiero Pacifici e De Magistris di Sezze e degli assaggiatori Capol.