L’Olio Extravergine “Alta qualità”: l’Itrana delle Colline Pontine ospita la Bianchera Istriana

written by Marco Salvaterra | 18 luglio 2021



Cori

Mercoledì 21 Luglio, dalle ore 18:00, a Cori, nel suggestivo terrazzo del ristorante Sette Camini, affacciato sulla pianura pontina, l’olio extravergine di oliva di qualità sarà protagonista di una serata a tema organizzata dal CAPOL – Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina – e incentrata sull’incontro degli oli prodotti dalle cultivar **Itrana**, varietà prevalente della DOP Colline Pontine, e **Bianchera Istriana**, pilastro della DOP Istra, una delle zone olivicole più vocate d’Italia. Due grandi oli, ricchi di profumi e suggestioni, di sapori e sostanza, ma soprattutto di polifenoli bioattivi.

La **Bianchera** è una cultivar originaria della Venezia Giulia, molto diffusa nella provincia di Trieste e nel territorio di Capodistria (Slovenia). Pianta vigorosa, auto-compatibile. Resiste molto bene al freddo. L’epoca di maturazione è tardiva e scalare. Il contenuto in olio è elevato ed è particolarmente pregiato, in quanto ricchissimo in polifenoli.

Secondo il giudizio del panel test riportato anche sulla **Carta degli oli** della cena-degustazione – riferisce **Luigi Centauri**, Presidente del CAPOL e capo panel: la **Bianchera** è “*Olio di fruttato intenso di tipo verde, con sentori evidenti di erba fresca, assieme a nette percezioni mandorlate e di foglia di cardo. Al palato le sensazioni gustative e tattili sono molto evidenti e persistenti con note di amaro persistenti, accompagnate da sensazioni piccanti più intense e durevoli. Complesso, persistente, fresco, pulito nelle sensazioni olfatto-gustative”;* la **Itrana** è *“Olio di fruttato medio-intenso di oliva verde, molto pulito nelle note olfattive di erba fresca sfalciata e di foglia di pomodoro. In bocca l’amaro e il piccante sono ben calibrati e si rincorrono restando sempre in equilibrio tra loro. Confermate al gusto la gradevolezza delle sensazioni erbacee, di verdure acerbe e di pomodoro verde. Grande complessità e particolare aromaticità e dell’armonia complessiva”.*

I presenti potranno assaggiare e valutare pregi e difetti degli oli da Itrana e Bianchera, ricevendo le necessarie informazioni per una corretta **valutazione sensoriale** del prodotto. Un appuntamento dedicato agli assaggiatori e ai produttori; un’occasione, dopo un lungo periodo di restrizioni sanitarie che non hanno permesso di svolgere in presenza gli assaggi. Una giornata all’insegna dell’olio extra vergine di qualità per ripartire dall’eccellenza, in luogo

sicuro e all’aperto, con le giuste distanza.



Cori