



COMUNE DI CORI

Via della Libertà, 36 – 04010, CORI (LT)

COMUNICATO

N° 119/2015

PREMIO MIGLIORE CONFEZIONE ED ETICHETTA PER L'EXTRAVERGINE D'OLIVA ITRANA 'DIOSCURI' DELLA CINCINNATO

Sabato 21 la proclamazione dei vincitori del Premio 'L'Olio delle Colline'

Cori, 14 Febbraio 2015

L'Azienda Vinicola Cincinnato di Cori con il suo olio 'Dioscuri' si è aggiudicata il secondo posto per la Migliore Confezione ed Etichetta nell'ambito del X Concorso provinciale 'L'Olio delle Colline' organizzato dal Capol e dall'Aspol, con il patrocinio della Regione Lazio, della Provincia di Latina, del Comune di Latina e della Camera di Commercio di Latina. Prima classificata 'La Valle dell'Usignolo' di Sermoneta.

La commissione esaminatrice, a composizione mista per assicurare competenza e garanzia nel giudizio, si è riunita venerdì 13 Febbraio, presso la Camera di Commercio di Latina. Erano presenti giornalisti esperti dell'agroalimentare e funzionari dell'Ispettorato Repressione Frodi del Mipaaf, del Corpo Forestale dello Stato, della Regione Lazio, della Provincia di Latina e della Camera di Commercio di Latina.

Dopo attente valutazioni hanno decretato le prime due migliori confezioni fra le 26 presentate da 24 aziende olivicole pontine che hanno imbottigliato ed etichettato il prodotto secondo le norme di legge in materia di olio extravergine di oliva. In questa categoria hanno concorso anche altri due olivicoltori coresi: Luigi Appetito e Catullo Manciocchi.

La confezione dell'olio 'Dioscuri' della Cincinnato è stata scelta – per la completezza delle informazioni riportate in etichetta e controetichetta, per il design e la qualità del materiale impiegato per la realizzazione della bottiglia – troncoconica con tappo antirabbocco, rivisitata nell'estetica, come tutta la gamma dei prodotti Cincinnato, in modo da coniugare eleganza ed originalità in maniera estremamente chiara, semplice e pulita.

Grande attesa ora per conoscere i vincitori del X Concorso 'L'Olio delle Colline' e cioè i primi tre oli Extra Vergini classificati per le singole tipologie di Fruttato (leggero, medio, intenso); il primo e secondo classificato tra i DOP Colline Pontine. In entrambi i casi, ai restanti verrà assegnata una 'Gran menzione'. È inoltre previsto un Premio speciale 'Olio Biologico'. Nella sezione Paesaggi dell'Extra Vergine e Buona Pratica Agricola dei Lepini, Ausoni, Aurunci saranno premiate tre aziende olivicole che operano rispettando i requisiti agro-ambientali, per ognuno dei tre comprensori.

La cerimonia di premiazione si terrà a Latina sabato 21 Febbraio, presso l'Istituto Agrario San Benedetto – Borgo Piave, a margine del tradizionale Convegno "I Paesaggi dell'Extravergine, Percorsi Guidati tra Coltura e Cultura" che vedrà coinvolti agronomi, assaggiatori, medici, giornalisti qualificati ed altri esperti del settore.

Addetto alle Relazioni Pubbliche: Dr. Marco Castaldi

Tel. 06.96617242 - Cell. 328.0207278 - Fax: 06.9678695

E-mail: ufficiostampacori@gmail.com - castaldimarco@gmail.com



COMUNE DI CORI

Via della Libertà, 36 – 04010, CORI (LT)

COMUNICATO

N° 120/2015

LA FESTA DELLE MATTICELLE DI SAN GIULIANITTO

SI RINNOVA L'APPUNTAMENTO CON LA TRADIZIONE GIULIANESE

Cori, 14 Febbraio 2015

La comunità di Giulianello si prepara a celebrare San Giulianitto con la Festa delle Matticelle. Come ogni 16 Febbraio, all'imbrunire, nelle piazzette e nei quartieri dell'antico borgo, le famiglie accenderanno le **'matticelle'**, enormi mazze di canne secche di vite avvolte in foglie d'alloro, lasciando che il fuoco appiccato dall'alto con un panno intriso di alcool si consumi lentamente fino alla base.

Gli scrocchi delle foglie che bruciano, unitamente allo scoppiettio delle canne, faranno da colonna sonora alla serata in onore di **San Giuliano Martire**, santo patrono del paese, mentre l'odore emanato dall'alloro in fiamme si espanderà per il Castrum Julianum. I giulianesi, radunati intorno ai fuochi, si scambieranno pietanze tipiche e vino locale, che mangeranno in piedi, tra musiche, canti e balli popolari. Alla fine verranno consumati i *tartalicchi*, frittelle di pasta di pane con lo zucchero.

Un **rito propiziatorio arcaico** che trae origine dalle **tradizioni contadine**, quando si pregava la Divinità, poi San Giuliano con l'avvento del Cristianesimo. Per invocare la prosperità dei campi e la protezione dei prodotti agricoli dalle intemperie invernali, si inviavano al Santo messaggi di fumo profumati di alloro, pianta sacra. Oggi non si implora più l'Alto dei Cieli per allontanare la grandine dalla vigna, ma non è venuta meno la spiritualità con la quale si vive questa festa paesana, occasione di ritrovo e condivisione di antichi valori.

Addetto alle Relazioni Pubbliche: Dr. Marco Castaldi

Tel. 06.96617242 - Cell. 328.0207278 - Fax: 06.9678695

E-mail: ufficiostampacori@gmail.com - castaldimarco@gmail.com