



COMUNE DI CORI

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

COMUNICATO

N° 507/2015

DISFIDA ITRANA CONTRO CORATINA

**GRANDE PARTECIPAZIONE AL PRIMO CONFRONTO TRA LE ESSENZE
DI EXTRA VERGINE DELLE PRINCIPALI CULTIVAR ITALIANE**

Cori, 14 Luglio 2015

Gran successo per l'iniziativa **“La disfida ‘Itrana contro Coratina’. Essenze di extravergine delle cultivar a confronto: Itrana (Lazio) e Coratina (Puglia)”**, la prima di una serie, organizzata dal Capol Latina, l'Associazione Pontina degli Assaggiatori di Olio, presso il Ristorante Sette Camini di Cori, una struttura dove è possibile degustare prodotti territoriali tipici e di qualità in un ambiente paesaggistico straordinariamente suggestivo, immerso nelle colline coresi. Hanno presenziato all'iniziativa la delegata all'Agricoltura del Comune di Cori **Sabrina Pistilli**, il Presidente del Capol **Luigi Centauri**, il Presidente della LILT sezione di Latina **Alessandro Rossi**, **Eugenio Lendaro** dell'Università La Sapienza Polo Pontino, **Paolo Mastrantoni** consulente aziendale. La cornice e la realizzazione dell'evento sono state curate dall'assaggiatore del Capol **Catullo Manciocchi**.

Protagonista assoluto della serata è stato l'olio extravergine di qualità, in particolare la cultivar “Itrana”, varietà pontina prevalente nella DOP “Colline Pontine”, messa direttamente a confronto con la “Coratina” della Puglia proveniente da una delle zone olivicole più vocate d'Italia. I sessanta partecipanti sono stati coinvolti in una **degustazione guidata di oli extravergine d'oliva abbinati a piatti tipici locali**, contribuendo a decretare il vincitore della disfida. Nella seconda parte si sono succeduti diversi interventi sul tema **“Oli, etichettature e salute”**. Luigi Centauri ha fornito dati statistici sulla qualità e sulle produzioni delle aziende olivicole emergenti dei monti Lepini; il dott. Mastrantoni ha chiarito aspetti della nuova normativa in materia di etichettatura dell'olio di oliva; il prof. Lendaro ha relazionato sui risultati degli studi scientifici condotti sulle proprietà antitumorali dell'olio extravergine d'oliva della cultivar Itrana; il dott. Rossi ha sottolineato i benefici che derivano dall'alimentazione mediterranea e dall'olio extra vergine d'oliva, così come emerso dalle ricerche scientifiche degli ultimi anni. L'Itrana ha ben figurato e vinto, mostrando tutte quelle sue caratteristiche che la rendono unica nel panorama nazionale. **L'intensità del fruttato e l'eleganza sanno conquistare**, andando oltre l'austerità di alcuni grandi oli italiani per aprirsi al pubblico anche dei non addetti ai lavori. È questa una delle peculiarità più interessanti del nostro straordinario olio.

Il **viaggio alla scoperta delle principali cultivar italiane** proseguirà fino a Settembre con una serie di incontri e degustazioni guidate che vedranno la partecipazione di altri ristoratori di Cori. Ad ogni incontro i presenti saranno coinvolti in una disfida tra l'Itrana, la cultivar autoctona, e le più importanti cultivar italiane. Il prossimo appuntamento è fissato per **lunedì 27 Luglio, dalle ore 18:00, sempre a Cori, presso la Trattoria da Checco**, dove avrà luogo la **Disfida tra l'Itrana e il Moraiolo**, varietà tipica dell'Umbria e pilastro della DOP Umbra. Per l'occasione sarà presente uno dei migliori 'nasi internazionali dell'olio', **Giulio Scatolini**, assaggiatore professionista di oli e docente all'Università dei Sapori di Perugia; Presidente dell'Apròl (Associazione Produttori Olivicoli) Perugia, Capo Panel dell'Unaprol (Unione Nazionale dei Produttori Olivicoli Italiani) e del C.O.I. (Consiglio Olivicolo Internazionale). Per informazioni e contatti: 3337212220.

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° 508/2015

GIOVANNI MARTUFI CONQUISTA LA SPADA DI CARLO V LA SCUOLA DEI CAVALIERI DI CORI PROTAGONISTA AL PALIO MADAMA MARGARITA DI CASTEL MADAMA (RM)

Cori, 14 Luglio 2015

Il giovanissimo corese Giovanni Martufi ha conquistato nel fine settimana l'ambita **spada di Carlo V** con il Rione Santa Maria della Vittoria, al termine del 20° **Palio Madama Margarita di Castel Madama** (RM), che rievoca il presunto passaggio nel 1538 di Madama Margarita D'Austria (1522-1586), figlia di Carlo V D'Asburgo (imperatore del Sacro Romano Impero), presso il suo feudo di Castrum Sancti Angeli, che in suo onore divenne Castel Madama.

Una gran bella soddisfazione per il 21enne di Cori, alla sua terza partecipazione a questa manifestazione che vede protagonista nelle tre prove della contesa a cavallo un solo fantino, e la sua riserva, per ognuna della quattro contrade. Giovanni, titolare dei bianco-verdi, a vinto la **giostra del Saraceno** (10 pt) e la **corsa a cavallo senza sella** (10 pt) in groppa a Tarismorgan, il suo Quarter di sei anni. Secondo invece alla **giostra delle bandiere** (8 pt).

Il proprio bottino si è sommato ai 18 punti dell'addobbo (9 pt) e del corteo (9 pt) che hanno valso il secondo posto al **Rione Santa Maria della Vittoria**. Il **Rione Castelluccio** è stato il vincitore assoluto col punteggio maggiore nell'insieme tra addobbo, corteo e contesa a cavallo. La giuria ha nominato il **Rione Borgo** 'Rione Nobile' per la sua brillante interpretazione del "De Sphaera". Fanalino di coda il **Rione Empolitano**.

Ma le prove per Giovanni Martufi non sono ancora finite. Il 25 Luglio lo attende il secondo round del **Carosello Storico dei Rioni di Cori**. È dal 2008 che il cavaliere veste i colori di Porta Ninfinia, con la quale ha già vinto cinque palii, due Madonna del Soccorso e tre S.Oliva. Non solo Rinascimento per Giovanni, che lavora a tempo pieno nel centro ippico di famiglia, dove ha iniziato a cavalcare all'età di 5 anni. Per lui anche importanti spettacoli e fiere nazionali.

Addetto alle Relazioni Pubbliche: Dr. Marco Castaldi

Tel. 06.96617242 - Cell. 328.0207278 - Fax: 06.9678695

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