

L'AQUILA: CORSO PER ASSAGGIATORE DI OLIO D'OLIVA, VENERDI' PRESENTAZIONE

29 Novembre 2017



L'AQUILA - Primo corso di formazione per divenire "Assaggiatori di olio di oliva" e acquisire il titolo ufficiale per iscriversi all'Elenco di assaggiatori di olio di oliva, una sorta di Albo professionale al quale anche gli Enti pubblici, come ad esempio le Camere di Commercio, possono attingere per acquisire perizie sulle qualità organolettiche nonché sulle caratteristiche di genuinità degli alimenti.

È stato organizzato all'Aquila dal Centro di assistenza tecnica (Cat) della Confcommercio per migliorare la conoscenza e le competenze professionali, sia per gli addetti ai lavori (ristoratori, operatori commerciali agroalimentari, titolari e gestori di pubblici esercizi ecc.) sia per gli appassionati delle eccellenze alimentari italiane come, per l'appunto, di oli extravergini di ottima qualità che l'Abruzzo offre ai consumatori.

Insomma si tratta di una vera e propria nuova "frontiera professionale", un nuovo mestiere che sta prendendo sempre più piede nel mondo agroalimentare e della ristorazione di qualità, così come, ormai da anni, è accaduto nel mondo dei vini con i sommeliers professionisti.

La docenza dei corsi è stata affidata ad alcuni dei più qualificati esperti del settore, tra i quali agronomi, assaggiatori professionisti, consulenti e giornalisti specializzati che accompagneranno i partecipanti al corso nel loro percorso formativo.

Tra questi il responsabile del corso, capo panel Luciano Brancone, il prof Leonardo Seghetti dell'Istituto Vulpiani di Ascoli Piceno, il chimico Luciano Di Giovacchino, la professoressa Franca Angerosa dell'Istituto sperimentale dell'Elaiotecnica di Città Sant'Angelo (Pescara), il prof Marino Giorgetti e Luciano Pollastri dell'ex Arssa.

"È con particolare soddisfazione e piacere", dice in una nota il presidente Confcommercio Roberto Donatelli, "che per la prima volta a L'Aquila, diamo vita a questo particolare percorso formativo di 10 lezioni, teoriche e pratiche, per un totale di 36 ore, durante le quali i più qualificati relatori in campo nazionale trasferiranno le loro competenze ai nostri allievi sul 'Pianeta Oro Verde', l'olio extravergine di oliva e le sue straordinarie qualità organolettiche e culinarie, consentendo ai nostri operatori di completare i percorsi formativi necessari a migliorare la 'Qualità dell'offerta enogastronomica e turistica dei nostri territori'".

Il corso è aperto agli intenditori iscritti e non iscritti, ai singoli privati e a tutti gli appassionati del cibo di qualità amanti della cultura della sana e corretta alimentazione.

La presentazione del corso si terrà venerdì 1 dicembre alle ore 15,30, presso la sede provvisoria del Cat, la società di servizi di Confcommercio L'Aquila, in via Caldora (all'interno del terminal bus di Collemaggio), e le lezioni si svolgeranno presso la stessa sede a partire da gennaio 2018, ogni martedì dalle ore 19,00 alle 22,30.

Per adesioni e informazioni si possono contattare i numeri 0862-413450, 0862-62952, oppure scrivere una mail all'indirizzo

c.ianni@confcomercioaq.it.