

OLIO D'OLIVA: ALL'AQUILA CORSO PER ASSAGGIATORI, PRIMA LEZIONE CON SEGHETTI

11 Gennaio 2018



L'AQUILA - Successo per la prima lezione del corso tecnico per aspiranti assaggiatori d'olio d'oliva, organizzato all'Aquila dalla Fipe Confcommercio guidata da Daniele Stratta.

“Il primo posto nel mondo vegetale spetta all'olivo c'è una storia da raccontare e nessuno lo ha mai fatto”, ha esordito il professor Leonardo Seghetti, agronomo di fama che ha aperto il ciclo 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 agli allievi sul pianeta dell'oro verde, l'extravergine di oliva e le sue straordinarie qualità organolettiche e culinarie.

“L'olio è sempre stato considerato di serie B rispetto a qualsiasi attività di sommellerie”, ha aggiunto Seghetti ricordando come l'Abruzzo custodisca il primo olio extravergine d'oliva ad essere riconosciuto come Dop in Europa, l'Aprutino-Pescarese.

Il corso rappresenta anche un'occasione per gli operatori di migliorare il proprio bagaglio e, quindi, la qualità dell'offerta enogastronomica e turistica del territorio abruzzese.

Insieme a Seghetti, terranno lezioni il capo panel Luciano Brancone, che ha anche portato i saluti durante il primo appuntamento insieme al direttore regionale di Confcommercio Celso Cioni, 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 (Agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo). *(m.sig.)*