

ONAE: AD AVEZZANO E MONTESILVANO CORSI PER DEGUSTARE PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

16 Aprile 2019

AVEZZANO – L'ONAE, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Enogastronomici, diretta da Simonetta Di Nicola, Maestro assaggiatore Onas, ha predisposto un interessante programma formativo con il quale intende valorizzare la funzione degli assaggiatori dei prodotti enogastronomici, favorendone la conoscenza e diffondendone l'impiego.

I Corsi previsti hanno l'obiettivo di promuovere i molteplici aspetti delle conoscenze attraverso un'opera volta a diffondere cultura culinaria, gastronomica, alimentare in tutti i suoi aspetti, principalmente nel campo delle produzioni di qualità e biologiche: Formaggi, Salumi, Vino, Birra, Olio e Pane.

Le attività che si terranno ad Avezzano, inizieranno il prossimo 29 aprile; mentre quelle previste a Montesilvano prenderanno il via il 2 maggio.

Tutte le attività dei corsi di degustazione specialistica tendono a favorire lo sviluppo di figure dedicate in modo attento sia alla degustazione individuale hobbistica, che a quella professionale diretta alla vendita e al servizio di promozione dei prodotti enogastronomici.

In sostanza, l'ONAE, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Enogastronomici, avvalendosi dell'opera dei migliori assaggiatori di vari settori abruzzesi e dei maestri della Fiesa Regionale, garantisce che tutti gli iscritti beneficino di un'acquisizione di competenze, conoscenze e capacità utili anche a migliorare un eventuale servizio di consulenza che, a seconda dell'interesse e delle esigenze, possa essere una piccola o grande finestra sull'affascinante mondo dei prodotti di qualità, tipici e tradizionali.

Le iniziative dell'ONAE in programma, beneficiano del patrocinio della Banca di Credito Cooperativo Abruzzese di Cappelle sul Tavo.