# Acli Terra, ad Ariano il corso dell'Apooat per assaggiatori

Scritto da Red.
Giovedì 09 Maggio 2013 13:15




ARIANO IRPINO – Prenderà il via il 21 maggio prossimo, ad Ariano Irpino, il nuovo corso per assaggiatori di olio d'oliva organizzato dall'Apooat (Associazione produttori olio di oliva - Acli Terra). L'iniziativa rientra nell'ambito del programma di attività per le organizzazioni di operatori del settore olivicolo.

"Il corso - afferma il presidente Giuseppe Pacifico - è uno strumento importante per la formazione degli assaggiatori per la classificazione merceologica dell'olio, ma è anche una formidabile occasione di crescita professionale per un ulteriore gruppo di operatori interessati alla conoscenza dei concetti della qualità dell'olio, sicura leva per lo sviluppo imprenditoriale del settore nella nostra provincia".

Durante le lezioni, che si terranno nella sede delle Acli in via Donato Anzani n.4, saranno trattati argomenti inerenti le caratteristiche chimico-fisiche e la classificazione degli oli vergini di oliva, la conoscenza della tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva, l'influenza delle pratiche agronomiche, delle metodologie di raccolta e delle tecniche estrattive sulle caratteristiche qualitative dell'olio di oliva, il quadro normativo e la corretta etichettatura dell'olio di oliva, gli oli a "denominazione di origine protetta". Si svolgeranno, inoltre, prove pratiche di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini, ponendo particolare attenzione nel riconoscimento dei difetti più comuni che si riscontrano nelle produzioni oleicole presenti sul mercato, e test atti ad evidenziare l'abilità sensoriale attraverso prove pratiche di allineamento.

La responsabile del corso è Maria Luisa Ambrosino, capo panel presso il laboratorio chimico merceologico della Camera di commercio di Napoli. L'organizzazione, invece, è coordinata dall'agronomo Ivan Rizzitelli e da Francesco Castelluccio, consulenti dell'Apooat.

Per i partecipanti al corso, riconosciuto dalla Regione Campania, è previsto il rilascio di un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva valido per l'eventuale successiva iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli d'oliva in programma per il

prossimo anno. Per informazioni rivolgersi alla segreteria organizzativa in via Salvatore De Renzi n.22 ad Avellino o telefonare allo 0825 781720.