Scritto da Red.
Domenica 08 Luglio 2012 09:02



SANT'ANGELO DEI LOMBARDI – L'associazione produttori olio di oliva-Acli Terra ha organizzato per il 13 luglio, presso il castello degli Imperiali di Sant'Angelo dei Lombardi, una giornata interamente dedicata all'utilizzo dell'olio extra vergine in cucina.

Protagonisti della manifestazione saranno gli oli irpini, proposti in diversi abbinamenti gastronomici. A fornire indicazioni sulle caratteristiche organolettiche degli oli monovarietali sarà Maria Luisa Ambrosino, capo panel del laboratorio chimico merceologico della Camera di commercio di Napoli, che darà anche suggerimenti per un corretto utilizzo degli oli irpini in cucina.

L'iniziativa è stata allestita a conclusione delle attività del corso di formazione per assaggiatori di olio d'oliva che si sta svolgendo presso la sede provinciale delle Acli di Avellino.

Responsabile e docente del corso è Maria Luisa Ambrosino, mentre l'organizzazione è coordinata da Ivan Rizzitelli e Francesco Castelluccio, consulenti dell'Apooat.

La durata del percorso formativo è di 35 ore ed il programma didattico delle lezioni prevede 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 sulle caratteristiche qualitative dell'olio di oliva, il quadro normativo e la corretta etichettatura dell'olio di oliva, gli oli a Dop

(Denominazione di origine protetta).

Si svolgono inoltre prove pratiche di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini e test atti ad evidenziare l’abilità sensoriale attraverso prove pratiche di allineamento.

Al termine del corso, riconosciuto dalla Regione Campania, in collaborazione con gli uffici regionali competenti, sarà rilasciato 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.

Per i tecnici e per i produttori che aderiscono alla cooperativa promossa da Acli Terra, le conoscenze e le metodologie acquisiste rappresentano uno strumento importantissimo nel controllo del processo produttivo, nella tutela del consumatore, nella definizione delle tipicità e degli standard del prodotto, nelle strategie di marketing aziendale.