



A Canosa, un corso di avvicinamento all'olio

LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE ALL'UFFICIO AGRICOLTURA ENTRO E NON OLTRE IL 7 NOVEMBRE

Il servizio "Sportello Unico Attività Produttive - Ufficio Agricoltura" del Comune di Canosa, in collaborazione con l'Accademia "Assoproli" di Bari, organizza un corso di assaggiatore di olio extravergine d'oliva, aperto a tutti gli interessati, che si terrà martedì 13 novembre dalle ore 15.30 alle 18.30, presso il Centro Servizi Culturali, sito in Via Parini, 48. Il costo è di € 15,00 a persona e dovrà essere pagato all'Assoproli nello stesso giorno di svolgimento del corso. Gli interessati hanno presentato domanda, su apposito modello disponibile, presso "l'Ufficio Agricoltura", in via G. Falcone, 134, o sul sito ufficiale del Comune di Canosa - link SUAP, da consegnare entro la data del 7 novembre 2012 all'Ufficio Agricoltura, negli orari d'ufficio.

Le iscrizioni sono aperte fino al raggiungimento di 25 partecipanti e farà fede il timbro di arrivo della domanda presso il protocollo comunale. Al termine del corso sarà rilasciato attestato di partecipazione e una bottiglia di olio extravergine di oliva. <<Il corso è dedicato all'avvicinamento, alla conoscenza e alla degustazione dell'olio extravergine di oliva, attraverso un affascinante percorso con degustazioni e prove pratiche - ha spiegato l'assessore all'Agricoltura, Leonardo Piscitelli - ha una durata di quattro ore ed è rivolto a chiunque abbia la curiosità di conoscere meglio il nostro oro verde: ai consumatori, ai produttori e trasformatori. Servirà ad illustrare le caratteristiche organolettiche dei vari oli: extravergini, vergini, oli di oliva, lampanti e di sansa. Si degusteranno così differenti tipi di olio e, per valutare quello buono da quello di cattiva qualità, i sensi verranno sottoposti anche all'assaggio di oli difettosi. Il corso è indispensabile per far conoscere le qualità salutistiche, anticancerogene e soprattutto per avviare un percorso di apprendimento che porterà alla selezione di giovani che vogliono acquisire il patentino di assaggiatori di olio>>.