



Grande successo per il corso assaggiatori

A CANOSA DI PUGLIA PRESENTI CONSUMATORI E PRODUTTORI

Grande successo per il corso di avvicinamento all'olio extravergine di oliva organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive del Comune di Canosa di Puglia. Il corso realizzato attraverso il servizio "Sportello Unico Attività Produttive - Ufficio Agricoltura" e in collaborazione con l'Accademia "Assoproli" di Bari si è svolto al Centro Servizi Culturali di Canosa. «L'iniziativa - ha dichiarato l'assessore all'Agricoltura e alle Attività produttive, Leonardo Piscitelli - ha ottenuto un riscontro molto positivo. Il corso ha avuto luogo presso il Centro Servizi Culturali e ha visto coinvolte ben quaranta persone anziché venticinque, numero massimo previsto. Un pubblico piuttosto eterogeneo quello dei corsisti convenuti che, di fatto, ha rappresentato tutta la filiera, dal produttore al consumatore. Erano presenti, infatti, non soltanto appassionati e assaggiatori ma anche tecnici della filiera agroalimentare, agricoltori, ristoratori, casalinghe e semplici consumatori, motivo per cui riproporremo lo stesso corso nel prossimo mese di gennaio, previa iscrizione che è già possibile effettuare». «Durante lo svolgimento del corso - ha aggiunto l'assessore - sono state illustrate le nozioni tecniche di base necessarie per conoscere meglio l'olio extravergine di oliva, uno dei prodotti di spicco della nostra terra, e le sue caratteristiche organolettiche. È stata proposta anche una varietà di assaggi di svariate tipologie di olio che ha permesso ai corsisti di imparare a individuare e distinguere l'olio di qualità da quello difettoso».

«L'entusiasmo per iniziative di questo tipo - ha così concluso l'assessore - ci è stato trasmesso al termine del corso, al momento della consegna degli attestati di partecipazione e della bottiglia di olio extravergine di oliva. Proprio in virtù di questo entusiasmo ci stiamo impegnando nell'organizzazione di ulteriori corsi di approfondimento, finalizzati ad acquisire le competenze necessarie per conseguire il titolo di assaggiatore di olio, una figura professionale specializzata il cui ruolo risulta indispensabile per migliorare la qualità delle produzioni».