

## Meeting Onaoo, tre giorni di sfide a colpi di assaggio

☒ Giunge alla seconda edizione il Meeting internazionale Onaoo, tre giorni di approfondimenti che coinvolgono gli assaggiatori professionisti di olio d'oliva extravergine e che si terranno dal 15 al 17 settembre, presso la Camera di commercio di Imperia (sede di Onaoo). Nato a seguito dell'istituzione del Registro nazionale assaggiatori Onaoo, nel 2015, il Meeting è un'occasione importante per i professionisti perché ne attesta annualmente la professionalità.

Tra gli argomenti trattati nei tre giorni, ci saranno gli aspetti analitici e il riconoscimento di pregi e difetti, saranno effettuati test sensoriali, esercitazioni e assaggi di oli del Mediterraneo ed extra Mediterraneo (Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda, Uruguay, Cile, Argentina, Brasile). Per partecipare è necessario possedere l'idoneità fisiologica ed essere un socio Onaoo regolarmente iscritto. L'adesione al Meeting da parte degli assaggiatori professionisti è necessaria per il mantenimento del proprio nome all'interno "Tutti questi requisiti - sottolinea una nota - contribuiscono a conferire maggior autorevolezza agli assaggiatori. Si tratta, infatti, di un'ulteriore e importante valorizzazione della figura del professionista Onaoo, le cui competenze sono riconosciute a livello internazionale da tutti gli operatori del settore olivicolo. Il Registro darà visibilità all'assaggiatore stesso e permetterà a quanti desiderano avvalersi delle sue competenze, di appurare che sia effettivamente sempre aggiornato".

☒ Ma quali sono le caratteristiche che rendono questa nuova professione riconosciuta in tutto il mondo? Solo una professionalità certificata e un'adeguata preparazione possono aiutare a comprendere veramente l'effettiva qualità dell'olio, come si riconosce, come si abbina. Per questo, Onaoo continua a puntare sulla formazione per diffondere e valorizzare l'assaggio, promuovendo classi di vario livello sia a carattere divulgativo che tecnico, con la finalità di insegnare e incentivare l'assaggio d'olio d'oliva.

Ormai da diversi anni, infatti, specializzarsi negli oli è diventata una vera e propria professione riconosciuta dall'Unione europea attraverso il regolamento comunitario n. 2568/91, con competenze e abilità condivise a livello internazionale da tutti gli operatori del settore olivicolo.

Fondata a Imperia nel 1983 con oltre 30 anni di servizio e più di 15mila allievi formati, Onaoo è diventata un punto di riferimento per il settore e sta ottenendo riconoscimenti mondiali per la validità dei suoi corsi. L'Associazione, totalmente indipendente da categorie del settore, olivicoltori, produttori, fornisce un importante contributo per codificare le caratteristiche descrittive degli oli d'oliva, indicazioni in gran parte recepite dal Consiglio oleicolo internazionale nelle norme che regolano attualmente il funzionamento dei panel test (i comitati d'assaggio ai quali in Italia è anche conferita una funzione probante nelle azioni per smascherare eventuali frodi) ma, soprattutto, nella costante azione per diffondere una cultura dell'olio d'oliva di qualità.

Fonte: Adnkronos