

## A Bari il primo Master breve dedicato all'olio di oliva e all'arte della ristorazione

L'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", in collaborazione l'Associazione dei Frantoiani di Puglia (A.F.P.), e l'Unione Regionale Cuochi Puglia, nella prestigiosa sede del Salone degli Affreschi dell'Ateneo di Bari, in Piazza Umberto 1, nella giornata del 27 settembre 2016, dalle ore 17.00 alle ore 19.00, presenterà una innovativa offerta didattica rivolta agli chef del territorio Pugliese.



È la prima volta in assoluto che una Università, con un approccio *bottom-up*, intende realizzare una offerta formativa tagliata su misura per soddisfare i bisogni espressi dai produttori di olio extravergine di elevata qualità del territorio pugliese. Anche i professionisti della ristorazione hanno accolto con entusiasmo la sfida di diventare profondi conoscitori delle caratteristiche organolettiche che la biodiversità nazionale offre, anche per sperimentare le interazioni delle singole cultivar con le differenti matrici alimentari e tecniche di cottura.

*“Lo Short Master è un progetto di cui siamo particolarmente orgogliosi perchè si rivolge ai ristoratori in sintonia con il progetto “MasterOil” a cui stiamo lavorando l’Associazione nazionale Città dell’Olio e che si rivolgerà agli istituti alberghieri quindi ai giovani che stanno studiando per diventare i futuri ristoratori e operatori del settore - ha dichiarato Domenico Incantalupo coordinatore regionale delle Città dell’Olio della Puglia - siamo convinti che i ristoratori sono i migliori ambasciatori del nostro prezioso olio extravergine di oliva in Italia e nel mondo”.*

Lo Short Master, progettato in collaborazione con la dott.ssa Elisa Deblasi esperta di analisi sensoriale ed il dott. Alfredo Marasciulo Capo Panel di Comitato di Assaggio riconosciuto dal MIPAAF, è rivolto ai titolari di ristoranti, Chef, personale di sala, responsabili acquisti e consulenti della ristorazione. Il corso si realizza attraverso una serie di attività teoriche e pratiche con l’obiettivo di acquisire consapevolezza sul valore millenario dell’Olio Extravergine di Oliva di pregio e di comprenderne e comunicarne ai propri clienti il valore salutistico, nutrizionale ed organolettico di uno degli ingredienti principe del menù



Mediterraneo. L'offerta formativa prevede anche un corso per assaggiatori diretto da un Capo Panel riconosciuto dal MIPAAF, alla fine del quale ogni partecipante avrà un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini.

*“È necessario un cambio di paradigma nel mondo della cultura dell'olio. Molti ristoratori acquistano il prodotto informandosi solo sul prezzo, poiché l'olio, considerato una commodity, non rientra nelle voci di spesa pagate dal cliente. Il che spiega come mai piatti eccezionali siano bistrattati da oli difettosi. Un piatto che richiama i valori di autenticità di un territorio non deve essere condito da un olio proveniente da altre aree geografiche che viola, di per sé, il concetto di tipicità. Anche il consumatore deve essere educato. Nessuno di noi accetterebbe a tavola una bottiglia d'acqua smezzata o un vino già in parte consumato dai clienti del tavolo accanto. Eppure, nel caso dell'olio, purché sia gratis, accettiamo di tutto, oliere anonime, bottiglie unte, rabboccate, provenienza e qualità incerta!”* queste le riflessioni della Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo, Direttore dello short master.

La giornata di presentazione, intitolata “Sapori di Saperi”, sarà aperta dai saluti istituzionali del del Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”, prof Antonio Uricchio, del Direttore del Dipartimento di Scienze Agro Ambientali e Territoriali (DISAAT), prof. Giacomo Scarascia Mugnozza, del Direttore del Dipartimento Agricoltura, sviluppo rurale e tutela dell'ambiente - Regione Puglia, Prof Gianluca Nardone, del Presidente AFP -Associazione Frantoiani di Puglia, Sig. Stefano Caroli, e del Presidente Unione Cuochi Puglia della FIC, Michele D'Agostino.

I dettagli tecnici ed organizzativi del master saranno al centro dell'intervento della Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo, del prof. Bernardo De Gennaro, del Prof. Salvatore Camposeo.

Le conclusioni saranno affidate al prof. Carlo Franchini, Delegato ai Master Universitari, Corsi di Perfezionamento e Alta Formazione dell'Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”.

L'evento è patrocinato dall'Accademia dei Georgofili, sezione sud-est, dall'Accademia Pugliese delle Scienze, Dall'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, l'Associazione Nazionale Città dell'olio, dallo spin-off Med&Food, dall'Associazione culturale Passione Extravergine e da Olivehealth.

Per informazioni si può contattare la dott.ssa Maria Lisa Clodoveo ([marialisa.clodoveo@uniba.it](mailto:marialisa.clodoveo@uniba.it)) Centro di Ricerca sull'Olio, l'Olio e le Olive da Mensa - Dipartimento di Scienze Agro Ambientali e Territoriali - Università degli Studi di Bari Aldo Moro.