

Una cultivar per un piatto: nasce la collaborazione tra Onaoo e Città dell'Olio Magazine

In una rubrica bisettimanale, un viaggio alla scoperta dell'oro giallo in abbinamento alle creazioni di noti Chef

Una collaborazione scientifica e del gusto per svelare tutte le tipologie e i segreti delle cultivar dal mondo; ad ogni cultivar sarà abbinato un piatto unico. Nasce così la nuovissima rubrica che **Onaoo (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva)**, la più antica scuola al mondo, curerà con cadenza bisettimanale su **Città dell'Olio Magazine**, il progetto editoriale web dell'**Associazione Nazionale Città dell'Olio**, dedicato al mondo dell'extravergine con news, rubriche e approfondimenti su food, turismo dell'olio e dieta mediterranea.

Lo Chef rappresentante per l'Italia, che presenterà i suoi piatti in abbinamento alle cultivar nostrane, è lo **Chef Giancarlo Polito**, patron della **Locanda del Capitano di Montone** in provincia di Perugia e meglio noto come "lo Chef hollywoodiano", viste le numerose star sedute intorno alla sua tavola per degustare le sue creazioni. Leggerezza e semplicità sono l'impronta della sua filosofia in cucina, conosciuta oltre oceano. Ultimo "ingrediente" immancabile dei suoi piatti è la musica.

*"Il piacere di collaborare con l'ONAOO è davvero per me stimolante - dichiara lo **Chef Polito** - Questa partnership è una vera e propria sinergia tra la più antica scuola di assaggiatori di olio e chi dell'olio ne ricerca le varie sfumature in cucina, rendendolo sempre più elemento cardine dei piatti. Il mio sarà un vero e proprio racconto che si articolerà tra alcune mie ricette abbinare alle più importanti cultivar selezionate dall'ONAOO: un viaggio alla scoperta dell'oro giallo della nostra bella ed unica Italia".*

Vero elisir di lunga vita, l'olio extravergine di oliva è da sempre non un semplice condimento, ma ingrediente fondamentale nonché protagonista della cucina, a completamento di tutti i piatti. Le sue millenarie proprietà e le numerose tipologie hanno elevato questo prodotto a patrimonio dell'umanità, tanto da risvegliare una coscienza ed un interesse generale. Basti pensare che, oggi, solo in Italia sono presenti circa 600 cultivar di olivo. E proprio come il vino, anche per l'olio si iniziano ad apprezzarne le varie tipicità.



Onaoo 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. E' la più antica scuola d'assaggio al mondo che vanta



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

più di 30 anni d'esperienza nel settore e docenti di alto livello tecnico, con corsi in Italia e all'estero. Fondata a Imperia nel 1983, **è diventata un punto di riferimento per il settore.**

L'**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 ed incentivare l'assaggio d'olio d'oliva per riconoscerne la qualità. 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. A tal proposito, Onaoo ha istituito il suo **Registro Internazionale degli Assaggiatori Professionisti**, utile a dare visibilità all'assaggiatore stesso e a garantirne la formazione e l'aggiornamento.