

In Sicilia i primi sommelier dell'olio

Hanno già strappato un piccolo record, sono i primi sommelier siciliani dell'olio. La qualifica permetterà di portare la loro esperienza all'interno di aziende del settore gastronomico, strutture ricettive di alto livello, ristoratori e produttori per promuovere l'oro verde siciliano. Quindi, non c'è solo il vino tra le eccellenze del made in Italy, ma anche l'olio può essere degustato, studiato e analizzato con la stessa passione di chi si dedica ogni giorno allo studio e all'approfondimento di un patrimonio che ci invidia tutto il mondo. Da qui la necessità di creare figure professionali come il sommelier dell'olio, esperto nella conoscenza di tutte le sue proprietà benefiche. La Sicilia è la terza regione italiana per produzione di olio, dopo Puglia e Calabria. L'Isola nel 2016 ha ricevuto il riconoscimento Igp, indicazione geografica protetta, un biglietto da visita per le aziende produttrici che potranno commercializzare meglio un'eccellenza tutta siciliana. Ogni anno, infatti, vengono prodotte circa 50 mila tonnellate di cui solo il 10% è destinato all'esportazione, il resto serve a soddisfare la domanda interna. Ma con il marchio Igp le aziende siciliane potranno avere una marcia in più sui mercati esteri. La Commissione europea, infatti, ha accolto la domanda presentata dall'Italia per tutelare l'olio extravergine proveniente dagli uliveti siciliani e il riconoscimento premia il lavoro giornaliero dei produttori.

Le nuove figure professionali permetteranno di conoscere più da vicino un patrimonio della dieta mediterranea e per questo a Palermo il primo corso per i sommelier dell'olio, organizzato nei mesi scorsi dalla Fondazione Italiana Sommelier Sicilia, ha formato una figura che al sud è ancora poco conosciuta. «È un primo passo per diffondere la cultura dell'olio nella nostra regione. Abbiamo raggiunto un grande risultato formando i primi sommelier che dell'olio ora conoscono tutti i segreti - afferma Maria Antonietta Pioppo, presidente della Fondazione Sommelier Sicilia occidentale - Una scommessa che abbiamo vinto e abbiamo già deciso di ripartire con un nuovo corso a marzo che possa aprire questo mondo anche ad altri appassionati. E abbiamo in mente di fare dei seminari anche per i più piccoli». I primi venti diplomi sono stati consegnati dal sindaco Leoluca Orlando che ha espresso il suo apprezzamento per l'iniziativa, prima e unica in Sicilia, dichiarando che «professionalità e passione sono il connubio vincente per raccontare la nostra regione». I primi diplomati lavoreranno fianco a fianco con ristoratori e albergatori. «L'olio per prima cosa è un fattore culturale e il compito di noi sommelier è quello di diffondere la cultura dell'olio - racconta il sommelier Dario Macaione, che a San Mauro Castelverde ha un oliveto - Con i colleghi porteremo avanti una campagna di sensibilizzazione verso i ristoratori affinché al fianco della carta dei vini ci sia anche una carta dedicata all'olio. Questa esperienza mi ha dato l'opportunità di completare il mio percorso formativo e mi ha permesso di arricchire le mie conoscenze». Perché per stabilire se un olio è di buon qualità bisogna riconoscerne pregi e difetti, il colore, il grado di acidità o la tendenza all'amaro. Conoscere l'olio significa conoscere le cultivar e quali sono le tipicità di ognuna e poi riconoscere il giusto olio significa fare i corretti abbinamenti in grado di esaltare un piatto banale in qualcosa fuori dal comune.

FONTE: IL GIORNALE DI SICILIA