

COME SI ASSAGGIA L'OLIO - 17 FEBBRAIO 2017

## Olio Extra Vergine di Oliva: qualità, genuinità, tipicità Imparare a conoscerlo e degustarlo

Dalla grande esperienza di oltre 30 anni, ONAoo, la più antica scuola di assaggiatori di olio d'oliva, porta a Roma il "Corso Divulgativo di Assaggiatori di Olio d'Oliva", per guidarvi alla scoperta di uno dei principali protagonisti della cucina mediterranea. Un ricco patrimonio di storia, tradizioni e sapori, in compagnia di assaggiatori professionisti: un'esperienza unica per avvicinarsi alla conoscenza dell'olio di oliva, a riconoscere le qualità e un'opportunità per mantenersi in costante allenamento con l'assaggio.

L'approccio all'assaggio dell'olio di oliva, con il riconoscimento di pregi e difetti, è spesso accompagnato da un desiderio di saperne di più. Il corso, in relazione ai temi trattati, è sviluppato con un linguaggio semplice ma approfondito e scientifico, ed è uno strumento utile al consumatore per un acquisto e utilizzo consapevole o anche solo per approfondirne la conoscenza.



Il corso divulgativo è anche il primo passo per colui che, interessato all'argomento, decida di intraprendere l'attività di assaggiatore professionista, partecipando successivamente ai vari corsi propedeutici, tecnici e di aggiornamento che ONAoo propone durante l'anno, per poter accedere ai panel di degustazione.

Argomenti del corso divulgativo:

**Storia e tradizione** - Il patrimonio olivicolo mediterraneo, storia di una tradizione millenaria;

**Tipologia dei grassi** - L'Extra-Vergine di oliva, come si ottiene un prodotto di qualità;

**Analisi sensoriale** - Assaggiare e capire la qualità dell'Olio Extra-Vergine;

**L'olio in cucina** - Cibi cotti e crudi: l'olio giusto per ogni piatto;

**Assaggio degli oli presenti nel menu della cena** - prova pratica di abbinamento;

**Seguirà la cena commentata dall'Assaggiatore Professionista Onaoo e dallo Chef;**

### PROGRAMMA

**Ore 19.30:** Introduzione e presentazione

**Ore 19.45:** Corso divulgativo Onaoo



**Ore 20.45:** Consegna attestati di partecipazione

**Ore 21.00:** Degustazione didattica di piatti a cura dello Chef e guida all'abbinamento delle varie tipologie di olio

**DATE DISPONIBILI:**

**Martedì 21 febbraio** ore 19:30 presso **Ketumbar**, Via Galvani 24 00143 Roma  
<https://www.facebook.com/events/1569023793113375/> (evento facebook)

**Mercoledì 22 febbraio** ore 19:30 presso **Ristorante Gli Ulivi**, Via Luigi Luciani 23 00197 Roma  
<https://www.facebook.com/events/1217393311684028/>

*Costo del Corso € 70,00 a persona*

*(La quota di partecipazione comprende il corso, la cena e il rilascio dell'attestato)*

**Onao (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva)**

E' la più antica scuola d'assaggio al mondo, che vanta 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 divulgare l'importanza dell'assaggio dell'olio d'oliva con una formazione adeguata, e trasmettere i valori del metodo didattico. Indirizzata in primis al supporto della filiera dell'olio di oliva, Onao sostiene, attraverso una solida formazione professionale legata alla ricerca scientifica, l'innovazione e lo sviluppo internazionale del settore. La mission di Onao è quella di **difendere la qualità divulgando il sapere in tutto il mondo**. L'Associazione si dedica da sempre alla didattica, vantando, ad oggi, una formazione di **oltre 15.000 allievi** e organizzando corsi di vario livello, sia di carattere tecnico, con la finalità di formare assaggiatori professionisti, sia di carattere divulgativo, per chi abbia il desiderio di approfondire la storia, le tradizioni, le tipologie, l'analisi di questo prezioso alimento della cultura mediterranea. Inoltre ONAO organizza **Panel test**, attività di consulenza e sedute d'assaggio.

L'**Onao** continua a puntare sulla formazione per diffondere e valorizzare l'assaggio. 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, Onao ha istituito il suo **Registro Internazionale degli Assaggiatori Professionisti**, utile a dare visibilità all'assaggiatore stesso e a garantirne la formazione e l'aggiornamento.

Per Info: **ONAO** [onaoo@oliveoil.com](mailto:onaoo@oliveoil.com) +39 (0)183 767412 [www.oliveoil.org](http://www.oliveoil.org)