

## O.N.A.O.O. a Roma per il terzo meeting internazionale

Come ogni anno l'Onaoo, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva, organizza una full  immersion di tre giorni per i propri associati. Il Meeting si terrà dal 7 al 9 settembre nella Sala Congressi EATALY a Roma, ed è un momento importante in cui, teoria e pratica si intrecciano relativamente a temi specifici. Infatti quest'anno l'evento si aprirà con alcuni interventi sul tema: L'approccio dei consumatori all'assaggio dell'olio di oliva nel proprio Paese. I relatori saranno soci Onaoo provenienti da Turchia, Taiwan, Olanda, Francia, Norvegia. I Paesi partecipanti all'evento sono oltre all'Italia, il Belgio, la Francia, la Lituania, la Danimarca, la Norvegia, la Svizzera, la Turchia, l'Olanda e Taiwan. L'Associazione e i propri fondatori sono parte attiva nel processo di educazione, sviluppo qualitativo, promozione e propaganda. La Mission di Onaoo, spiega Lucio Carli, Presidente dell'Associazione, è quella di "insegnare l'arte dell'assaggio dell'olio d'oliva affinché ogni individuo sappia utilizzare al meglio le proprie capacità di valutazione organolettica del prodotto e diventi così lui stesso il primo valutatore della qualità di un olio da olive".

Da sempre Onaoo si dedica al mondo della didattica, vantando, ad oggi, una formazione di oltre 15.000 allievi ed organizzando corsi di vario livello, sia di carattere tecnico, con la finalità di formare assaggiatori professionisti, sia di carattere puramente divulgativo, per chi abbia il desiderio di approfondire la storia, le tradizioni, le tipologie, l'analisi di questo prezioso alimento della cultura mediterranea. Inoltre Onaoo organizza Panel test, attività di consulenza e sedute d'assaggio.

In ogni ambito della didattica, l'Associazione seleziona come propri insegnanti dei veri esperti della materia: ricercatori universitari, chimici, funzionari pubblici preposti all'osservanza delle norme di legge in materia, professionisti che hanno maturato un solido sapere sviluppatosi e maturato ogni giorno con l'esperienza sul campo. La Scuola d'Assaggio organizza, oltre ai corsi presso la sede centrale di Imperia, corsi online e all'estero (già negli Stati Uniti, Sud Africa, Giappone, Taiwan, Turchia, Tunisia, Marocco e Cile). L'estero è, infatti un importante polo per la sempre più crescente curiosità che si sta sviluppando intorno all'olio d'oliva. L'impegno di Onaoo rimane quello di difendere la qualità del prodotto dell'olio extra vergine divulgando la propria scienza in tutto il mondo.

Nelle tre giornate del meeting a Roma possono partecipare gratuitamente gli interessati solo come ascoltatori dei diversi interventi dei relatori con esclusione della parte relativa agli assaggi guidati.

### Chi può partecipare?

- Gli Assaggiatori Professionisti ONAoo, che hanno completato il percorso di secondo livello e che vogliono mantenere il proprio nome all'interno del Registro Internazionale in evidenza nella home del sito web della scuola di assaggio ([www.oliveoil.org](http://www.oliveoil.org)), registro utilizzato dalle aziende alla ricerca di personale qualificato nel campo oleario;



- Soci - studenti che hanno iniziato il percorso di secondo livello
- Soci - amanti e cultori simpatizzanti di ONAIO che desiderino approfondire e rimanere al passo sulle novità del settore oleario internazionale

### **Cosa è Onaio?**

Onaio è la più antica scuola d'assaggio di oli d'oliva al mondo. Nasce ad Imperia nel 1983 con l'impegno di promuovere, diffondere e valorizzare l'arte dell'assaggio, sia da un punto di vista tecnico che operativo, uno dei più grandi patrimoni del nostro territorio. Il carattere distintivo dell'Associazione, oltre ai 30 anni di esperienza nel settore olivicolo, è la propria posizione *super partes*. Onaio è infatti indipendente da aziende o associazioni di categoria, fortificando in questo modo il proprio rigore scientifico e la propria indipendenza di giudizio, al di là del produttore o del luogo geografico di provenienza. A tale scopo Onaio valuta la qualità con un approccio scientifico, una valutazione sensoriale obiettiva e libera dai pregiudizi di origine.

Scarica [qui](#) il programma completo.