



Il primo corso di assaggio d'olio di Montalcino

Dopo la fusione con San Giovanni d'Asso è entrato nel "distretto rurale" di Montalcino anche l'olio, prodotto d'eccellenza del piccolo borgo di Montisi, che da diciotto anni organizza "Il Primo Olio e altro ancora". Da febbraio, ed è questa la novità assoluta, partirà il primo corso nella storia del Comune di Montalcino. Un corso di primo livello diviso in sei lezioni, di cui si parlerà di teoria e tecnica di degustazione di olio, la pianta d'olivo e i suoi frutti, la trasformazione dell'oliva in olio, la storia dell'olivo e dell'olio di qualità, la nutrizione e la salute (l'olio è considerato alimento nutraceutico: preso a piccole dosi, fa bene alla salute e può aiutare a curare alcune malattie) e infine l'olio in cucina (compreso l'olio di semi, i vari grassi, la margarina ecc...). In ogni lezione è prevista una degustazione guidata di 4-6 oli, "che si degustano da soli, scaldati ad una temperatura di almeno 38 gradi - spiega Simonetta Ciacci, membra dell'Aicoo (Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva) - l'olio si assaggia, si annusa, ma non si guarda mai il colore, che cambia in base alle cultivar. Un olio buono deve essere bilanciato: ci deve essere il piccante, l'amaro, il fruttato. Se è molto fruttato è di qualità maggiore, vuol dire che i polifenoli sono rimasti". Il corso ha un costo di 150 euro a persona (compresi tessera associativa e Iva) e si svolgerà nell'enoteca Vitis Vinifera (Via Umberto I, Montisi) ogni martedì dal 13 febbraio al 20 marzo (ore 21). Al termine del corso, che parte al raggiungimento di 15 persone, sarà consegnato un attestato di partecipazione. Per informazioni e prenotazioni contattare i numeri 348 7693291 (Simonetta) o 333 8331732 (Franco).