

## “ExtraTasting 2023” Al via il corso professionale di assaggio di olio extravergine d'oliva

Si terrà nelle giornate di **lunedì 27 e martedì 28 marzo** 2023, presso la Sala Polivalente della Camera di Commercio dell'Umbria, a Perugia, la **prima edizione del corso professionale di assaggio “Extra Tasting 2023”**, che avrà come protagonisti assoluti **gli oli extravergine d'oliva** premiati alla **XXXI** edizione del **concorso nazionale Ercole Olivario**.

Il corso di assaggio, promosso nell'ambito del concorso nazionale **“Extra Cuoca”**, dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, in partnership con Lady Chef (Dipartimento femminile della FIC - Federazione Italiana Cuochi), è stato pensato come **opportunità formativa** per le **cuoche professioniste** giunte finaliste del concorso nazionale **“Extra Cuoca” 2022** e per le cuoche iscritte alle edizioni 2022 e 2023, ma la **partecipazione è aperta a tutti** coloro - **ristoratori, docenti di Istituti Alberghieri, chef** - che intendano migliorare le loro conoscenze dell'olio extravergine d'oliva e dei suoi impieghi in cucina.

**Obiettivo del corso** - che sarà gratuito per le finaliste di Extra Cuoca 2022 e per i docenti degli Istituti Alberghieri e con una quota simbolica di iscrizione per tutti gli altri interessati - è l'approfondimento conoscitivo delle **caratteristiche fondamentali dell'olio extra vergine di oliva**, con riferimento specifico alla composizione, alla biodiversità, al profilo organolettico, alle proprietà sensoriali e salutistiche, completato dall'acquisizione delle capacità di **valutare la qualità del prodotto tramite l'assaggio**, di saperlo valorizzare nelle più comuni pratiche di cucina, di **individuare il migliore impiego dei diversi oli** in base alle loro caratteristiche, abbinandoli ai vari ingredienti. Temi del corso saranno inoltre le più efficaci tecniche di comunicazione del prodotto allo scopo di farne un elemento realmente distintivo della proposta gastronomica per divenire in grado di **comunicare le proprietà dell'olio e.v.o. alla clientela**, mettendole in evidenza nei menu **promuovendo una cultura diffusa dell'olio di qualità**.

I docenti che terranno il corso professionale di assaggio sono: **Lorenzo Natale**, Assaggiatore iscritto all'Albo con qualifica di CapoPanel, in carica come capo panel della giuria nazionale del concorso nazionale Ercole Olivario 2023; **Giuseppe Capano**, chef dell'olio e consulente alimentare, specializzato in cucina del benessere, autore di oltre 30 libri e numerosi articoli; **Giorgio Donegani**, tecnologo alimentare, esperto in nutrizione e educazione alimentare, consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, divulgatore televisivo e radiofonico; **Daniela Ferrando**, copywriter, editor e curatrice di contenuti, creatrice di format esperienziali, scrittrice di cibo, cultura e nuovi turismi su varie testate online, assaggiatrice di olio e membro dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, per cui si occupa di comunicazione. Presenti in aula con veste di moderatrici/interlocutrici **Alessandra Baruzzi** e **Gianna Fanfano**, rispettivamente Presidente e Portavoce di Lady Chef nazionale.



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

I partecipanti, che a conclusione del corso riceveranno un **attestato di partecipazione**, possono isciversi contattando la Segreteria Organizzativa del Concorso "EXTRACUOCA" c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria Tel. 075.9660.589 - 639 [extracuoca@umbria.camcom.it](mailto:extracuoca@umbria.camcom.it).

**Per maggiori informazioni:**

**Segreteria Organizzativa c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria**

Tel. +39 075 9660589 / 075 9660639

[promocamera@umbria.camcom.it](mailto:promocamera@umbria.camcom.it) - [info@extracuoca.it](mailto:info@extracuoca.it)

[www.extracuoca.it](http://www.extracuoca.it)