

Il mondo dell'olio non ha più segreti

EVO è la rubrica di approfondimento sul tema olio a cura di O.N.A.O.O. - l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, la più antica scuola di assaggio di oli d'oliva al mondo. Con gli esperti di questa storica realtà che ha sede ad Imperia, parleremo di cultivar e territori, di caratteristiche dell'olio e di come si degusta l'olio, di corsi di assaggio ma anche di abbinamenti in cucina. Lo faremo in modo semplice e alla portata di tutti i curiosi e gli appassionati di extra vergine. Ogni settimana qui troverete tutto quello che c'è da sapere sul mondo dell'olio visto con gli occhi di chi lo assaggia quotidianamente.

COSA È L'O.N.A.O.O.?



L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, emanazione dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio, nasce ad Imperia nel 1983 per impulso della locale Camera di Commercio e di un gruppo di assaggiatori storici con l'impegno di difendere, valorizzare e tutelare quell'importante patrimonio tecnico e culturale che è l'arte dell'assaggio dell'olio d'oliva.

La più antica scuola di assaggio di oli d'oliva al mondo, nel corso degli anni ha formato più di 15.000 persone e ha sviluppato una didattica formativa che affronta ogni fase della filiera di produzione degli oli d'oliva, sviluppando i diversi temi secondo un'ottica di completa apertura verso le aree di produzione mediterranee ed extra-mediterranee.

I principali obiettivi dell'Organizzazione riguardano l'approfondimento delle tematiche legate alla qualità, al corretto approvvigionamento e uso del prodotto, nonché lo sviluppo di una coscienza seria nel consumatore sull'utilizzo degli oli d'oliva, sulle differenze organolettiche delle grandi produzioni mondiali, certi che la qualità - come la cultura - non abbia confini.

I Soci, cuore e motore di ONA OO, sparsi in ogni parte del pianeta, costituiscono un interscambio costante di energie creative che hanno permesso una continua crescita negli anni. I numerosi corsi, sviluppati in cooperazione con il mondo scientifico e universitario, sono intervallati da momenti di scambio culturale, come i viaggi annuali in Spagna, Grecia, Marocco, Portogallo e California.

ONA OO non è soltanto formazione ma, sempre da una posizione super partes e ispirata a rigore scientifico, rappresenta un luogo di scambio, di esperienze, di dibattiti e di difesa della qualità degli oli d'oliva. È fra le nostre solide "mura culturali" che manteniamo vivo un sapere teorico e materiale, tangibilmente fruibile da tutti.