

## Al via il primo corso per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva

La millenaria cultura dell'olivo e le impareggiabili virtù organolettiche, salutistiche e culturali dell'olio d'oliva vivono un momento straordinaria riscoperta. Per comprendere appieno questo patrimonio e rispondere con professionalità alle esigenze di un consumatore sempre più attento, [Seminario Permanente Luigi Veronelli](#), associazione per la cultura del vino e degli alimenti fondata da Luigi Veronelli, e [A.I.R.O.](#), Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio, presentano il primo corso per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva.

Un percorso di alta formazione che si terrà a Milano, presso il Luxury Condotel AllegroItalia di Via San Pietro all'Orto 6, a partire da lunedì 25 settembre, con la conduzione di un selezionato parterre di agronomi, assaggiatori, consulenti e giornalisti specializzati che illustreranno ai partecipanti i fattori chiave dell'olivicoltura di qualità, analizzando le tecniche di produzione, le caratteristiche organolettiche, le eccellenti proprietà salutistiche e le infinite possibilità di abbinamento culinario dell'olio.

Ai ristoratori e agli operatori della distribuzione, in particolare, il corso permetterà di arricchire la propria proposta gastronomica, approfondendo un mondo in larga parte ancora inesplorato. Inoltre, grazie alla collaborazione tra due prestigiose associazioni non profit che da decenni operano a favore della cultura gastronomica italiana e alla sinergia nata tra professionisti della formazione e della comunicazione, i corsisti potranno conseguire, per la prima volta in Lombardia, l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio di oli d'oliva riconosciuto dal MIPAAF, utile all'iscrizione nell'*Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini*.

*«Il divenire, per molti aspetti rivoluzionario, del comparto olio di oliva è già iniziato. È sostenuto dalle persone che hanno lavorato e lavorano per la qualità e l'onestà». Le parole scritte nel 2001 da Luigi Veronelli, padre della critica gastronomica contemporanea, sono, oggi, più vere che mai. L'attenzione posta dai produttori all'ottenimento di olive sane, raccolte e lavorate per esprimerne al massimo il potenziale qualitativo, la disponibilità di frantoi d'ultima generazione e la diffusione delle competenze necessarie al loro corretto utilizzo, nonché l'estrema cura riservata alla fase di stoccaggio e commercializzazione sono solo alcuni dei fattori che concorrono all'affermazione internazionale degli oli d'oliva italiani. Fattori che abbiamo pensato di approfondire con questo primo corso per aspiranti assaggiatori.»* - dichiara Andrea Bonini, direttore del Seminario Veronelli.

✘ A condurre le lezioni saranno, tra gli altri, Franco Pasquini, presidente di ANAPOO, Giuseppe Mazzocolin, cultore dell'olivo e dell'olio, Alberto Grimelli, agronomo e giornalista, Marco Scanu, oleologo, Andrea Alpi, sensory project manager del *Seminario Veronelli*, Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO, Piero Barachini, vivaista, e Fiammetta Nizzi Grifi, agronomo e responsabile tecnico del Consorzio Olio DOP Chianti Classico. Tra i docenti che illustreranno le tecniche di abbinamento olio-cibo, brilleranno le stelle di Tano Simonato, chef patron del ristorante milanese *Tano passami l'olio*, e di Matia Barciulli, Chef



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

dell'*Osteria di Passignano* in provincia di Firenze.

Ulteriori informazioni e il [programma completo del corso](#) sono disponibili sul sito [www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com).