NEWS - 01 SETTEMBRE 2017

Da Seminario Veronelli e AIRO il nuovo corso dedicato all'olio d'oliva italiano

Era il 2001 quando Luigi Veronelli scriveva il suo «*Manifesto in progress. Per una nuova cultura dell'olio d'oliva*». Oggi, il Seminario Permanente che porta il suo nome si unisce ad AIRO – Associazione Internazionale Ristoratori dell'Olio per consentire agli appassionati e ai cultori della gastronomia, ai professionisti del settore olivicolo, agli operatori del commercio agroalimentare e ai ristoratori di approfondire la propria conoscenza di questa eccellenza dell'agroalimentare italiano.

Prenderà infatti il via il 25 settembre a Milano il nuovo percorso formativo dedicato alla conoscenza della filiera olivicola e alla degustazione dell'olio d'oliva che, grazie all'accreditamento regionale consentirà – per la prima volta in Lombardia – di conseguire l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio di oli d'oliva, necessario all'iscrizione nell'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Con una proposta didattica sviluppata in tre sezioni – dalle conoscenze di base relative alla filiera dell'olio extravergine d'oliva, i fondamenti della tecnica di degustazione e la valutazione degli abbinamenti olio-cibo, all'illustrazione del suo uso in cucina e degli aspetti nutraceutici, fino alle prove per il conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio di oli d'oliva vergini ed extravergini– il corso vede la conduzione di alcuni dei massimi esperti del settore, tra agronomi, assaggiatori, consulenti e giornalisti specializzati: personalità autorevoli quali 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,Cristina Gazzana, assaggiatrice AIRO, Piero Barachini, vivaista, e Fiammetta Nizzi Grifi, agronomo e responsabile tecnico del *Consorzio Olio DOP Chianti Classico*. Tra i docenti splendono anche le stelle di Tano Simonato, chef patron del ristorante milanese *Tano passami l'olio*e di Matia Barciulli, Chef dell'*Osteria di Passignano* in provincia di Firenze.

L'olio d'oliva italiano è alla base di tutta la cucina mediterranea e non solo. Per questo, pergli appassionati di gastronomia, il corso è un'opportunità unica per acquisire gli strumenti per poter valutare quale olio acquistare, quale abbinare e come alle diverse pietanze per ottenere il massimo del gusto nonché il massimo beneficio in termini di salute per il corpo.Gli operatori di settore, invece, avranno la possibilità di approfondire le loro conoscenze e di acquisire strumenti e competenze spendibili in tutto il settore gastronomico. Senza dimenticare quanto la formazione degli operatori e dei consumatori sia determinante per apprezzare e sostenere gli sforzi produttivi delle aziende olivicole italiane, che producono una delle vere e proprie eccellenze italiane nel mondo, l'olio extravergine di oliva, riconosciuto sia per il suo entusiasmante profilo organolettico ma anche per le sue straordinarie proprietà salutistiche e terapeutiche.

Le lezioni del corso *Seminario Veronelli–AIRO*per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva si terranno in orario serale presso il luxury hotel *Allegroitalia San Pietro all'Orto 6* di Milano. Un luogo di grande

prestigio, nel cuore del capoluogo lombardo, che ha aperto le sue porte alla cultura gastronomica grazie alla solida partnership tra *Seminario Permanente Luigi Veronelli*, associazione per la cultura del vino e del cibo,*Gold Directory*, club internazionale che riunisce importanti strutture alberghiere, e *Allegroitalia Hotel&Condo*, organizzazione che gestisce numerosi alberghi, condotel e ristoranti in Italia e in Cina.

L'edizione milanese, tuttavia, è solo il primo degli eventi che *Seminario Veronelli* e *AIRO* condurranno insieme nel Nord Italia a favore della cultura dell'ulivo e dell'olio: una collaborazione tra due importanti associazioni destinata a dare ottimi frutti.