



A Fossacesia il corso per assaggiatori di olio di oliva

Prenderà il via a Fossacesia il prossimo 25 febbraio per poi concludersi il 7 marzo 2019, il corso tecnico per assaggiatori di olio di oliva. Le lezioni, si terranno nella Cantina Sociale Sangro, ubicata lungo la Strada Provinciale, nel comune di Santa Maria Imbaro. “Abbiamo accolto con soddisfazione la richiesta del capo panel Luciano Brancone per un corso di formazione di alto profilo dove verranno docenti come Seghetti, Giorgetti, Pollastri e Di Giovacchino - afferma Lorenzo Santomero, coordinatore regionale delle Città dell'Olio dell'Abruzzo e delegato all'Agricoltura nell'Amministrazione comunale di Fossacesia guidata dal sindaco, Enrico Di Giuseppantonio -. Sono convinto che una delle strade da percorrere per il mondo olivicolo è la formazione, fare in modo che i consumatori siano consapevoli dei loro acquisti e sappiano riconoscere un olio di qualità così come sappiano conservarlo e leggere le etichette. L'olivicultura nell'area frentana ha necessità di migliorare ed ha molte possibilità per farlo”. Il corso, organizzato dal Comune di Fossacesia, è aperto ad un massimo di 30 partecipanti. Le lezioni inizieranno alle ore 18.30. La quota di partecipazione è di 200 euro a persona. Per info e prenotazioni si può contattare il numero 3474016507 oppure inviare una email all'indirizzo [lubranko@libero.it](mailto:lubranks@libero.it). A fine corso si rilascerà diploma di idoneità fisiologica.