

Comunicato Stampa



La Camera di Commercio di Pisa “diploma” 15 esperti dell’olio

Continua l’impegno sul fronte di uno dei pilastri della cucina delle Terre di Pisa

Pisa, 5 aprile 2022. Si è appena concluso il corso teorico-pratico di 40 ore per assaggiatori di olio d’oliva organizzato dalla Camera di Commercio di Pisa in collaborazione con A.S.C.O.E (Associazione assaggiatori e cultori olio extra vergine di oliva). In quindici, provenienti da Toscana, Veneto e Liguria, hanno superato a pieni voti le prove selettive ottenendo l’attestato di idoneità fisiologica all’assaggio di olio valido ai fini dell’abilitazione per l’iscrizione nell’Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Il corso ha fornito ai partecipanti nozioni di base sulle caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche, sulla normativa vigente in materia, sull’etichettatura ed il metodo per la valutazione organolettica dell’olio, per riconoscerne pregi e difetti principali. Oltre alle lezioni teoriche, spazio è stato dato alle prove di assaggio per le varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva perché non c’è un solo olio ma tanti quante sono le varietà d’ulivo e i microclimi italiani.

Il commento del Commissario Straordinario della Camera di Commercio di Pisa, Valter Tamburini

“Da ormai molti anni abbiamo compreso che si conoscono le varietà del vino ma molto meno quelle dell’olio ed è per questo che a Pisa organizziamo un corso per degustatori di olio. Si tratta di persone che, per passione o per professione, vengono da ogni parte d’Italia per scoprire e imparare. Non è però un corso dedicato solo all’olio del monte pisano e delle colline ma, piuttosto, l’occasione per conoscere anche le altre produzioni: gli olii intensi dell’entroterra toscano, quelli robusti di Puglia, quelli delicati della Liguria ma anche per capire le grandi produzioni industriali che arrivano sui nostri mercati. Conoscere significa infatti scegliere consapevolmente cosa proporre al cliente ma anche come migliorare la propria produzione e Pisa ha tutto l’interesse affinché la conoscenza dell’olio prenda piede e si affermi come ulteriore veicolo promozionale delle Terre di Pisa.”

Responsabile del corso è il Dott. Domenico D’Alessio, Capo Panel del Comitato di Assaggio della Camera di Commercio di Pisa, assieme all’assaggiatore professionale Emiliano Biagi. Tra i docenti si registrano il Prof. Roberto Barale e la Prof.ssa Angela Zinnai dell’Università di Pisa, il Prof. Maurizio Servili dell’Università di Perugia e i tecnologi di elaiotecnica Dr. Giorgio Mori, Dr. Beniamino Tripodi e Dr. Giorgio Mori. Il corso è stato riconosciuto dalla Regione Toscana con decreto dirigenziale n. 2088 del 10 febbraio 2022.

Info

E-mail: comunicazione@pi.camcom.it
Tel. 050-512.294 - 234 – 339 Web: www.pi.camcom.it