

NASCONO I SOMMELIER PROFESSIONALI DELL'EXTRAVERGINE

Corsi professionali destinati ad operatori della ristorazione, ad aspiranti assaggiatori professionali e ad appassionati di cucina

L'olio d'oliva, il santo dono di Atena, è sempre stato considerato un prodotto assai pregiato e sacro, ed è il cuore della Dieta Mediterranea, ma pochi lo conoscono a fondo e lo sanno usare nella maniera giusta.

E' per questo che l'**IRVEA** - Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari, in collaborazione con **Olive Oil Academy**, che ha fornito il corpo docente e la propria specifica esperienza, ha deciso di organizzare un corso, con lezioni teoriche e pratiche, per garantire la formazione di **Sommelier Professionali dell'Olio**,

Questa nuova figura professionale, altamente qualificata e capace di valorizzare sapientemente l'Extravergine, anche mediante preparazioni dirette, curerà particolarmente l'armonizzazione e l'abbinamento olio-cibo, ponendo speciale attenzione agli aspetti salutistico-nutrizionali ed alla comunicazione del prodotto.

Il Sommelier Professionale dell'Olio non è quindi un semplice assaggiatore, ma un esperto, formato professionalmente in base alla classificazione merceologica dell'olio secondo la metodologia sensoriale del COI e dei Regolamenti CEE in materia; dunque un esperto a 360 gradi, che integra l'analisi sensoriale con una profonda conoscenza di tutta la filiera produttiva e commerciale per un acquisto consapevole ...dalla terra alla tavola...

- I partecipanti, superati i test e le prove olfattive di sensibilità, potranno far parte di **panel professionali di valutazione specializzati nella classificazione e certificazione specialistica degli oli di oliva, in quanto il corso è UFFICIALE e valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale Tecnici ed Esperti degli oli vergini ed extravergini del Ministero delle Politiche Agricole**

Il corso, che prenderà avvio nel gennaio 2013 presso le aule didattiche e di sommellerie di ALMA, nel Palazzo Ducale di Colorno (PR) prevede:

- prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento, avvinato, rancido, amaro);
- almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento;
- approfondimenti sulle seguenti materie: dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa

Il programma completo del corso è comunque disponibile sul sito: **www.oliveoilagency.org**

Segreteria del corso:

International Extravirgin Oliveoil Agency

Tel. +39 011 19567218 - Fax +39 0743 778608 - Mob+39 338 5394663

e-mail: info@oliveoilagency.org - web: www.oliveoilagency.org