



(di Angela Sciortino) Assaggiatori di **oli vergini ed extra vergini di oliva**. Per diventarlo ci vuole un quadro di conoscenze ampio delle tecniche di coltivazione dell'olivo e soprattutto di quelle dell'estrazione e della conservazione dell'olio. Ma anche e soprattutto tanto allenamento del senso dell' **olfatto e del gusto**

Per cominciare il percorso complesso che porta a diventare **assaggiatori** si comincia con un **corso**

che dura

36 ore

. Come quello programmato

dal 17 al 20 settembre

, destinato a studenti universitari e tecnici del mondo delle imprese e degli organismi pubblici, e organizzato dall'

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

(Irvo) insieme a Stal, il

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari

dell'Università degli Studi di Palermo e all'

Assessorato Regionale dell'Agricoltura

, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea.

«L'Università di Palermo e l'Irvo forti di una esperienza ormai consolidata – dice **Paolo Inglese** del Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari – riescono a formare molti giovani e non, volti al primo approccio nel riconoscimento degli oli di oliva qualità venendo così anche incontro alle esigenze del comparto che ha bisogno di formare esperti nel settore dell'olio per migliorare ed affinare le tecniche che portano al miglioramento della qualità degli oli extra vergini di Sicilia

».

«*Questo tipo di attività formative – aggiunge **Vincenzo Cusumano, direttore generale dell'Irvo** – sono estremamente importanti per le attività di certificazione svolte dall'Istituto che ha bisogno di professionisti nella verifica della qualità degli oli siciliani a marchio Dop e Igp. Il coinvolgimento di numerosi esperti del settore con esperienza pluriennale renderà le lezioni interessanti e stimolanti per le giovani leve che si avvicinano al mondo dell'olio extra vergine d'oliva*».

Al corso, giunto alla ottava edizione, che si svolge presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo parteciperanno studenti, funzionari ed appassionati del mondo oleicolo. Il programma del corso si articolerà in lezioni teoriche e prove pratiche, volte a fornire ai partecipanti un quadro di conoscenze ampio soprattutto negli aspetti legati alla valutazione degli oli di oliva vergini ed extra vergini. Alla fine dei quattro giorni in cui verranno impegnati per nove ore, gli aspiranti assaggiatori di oli vergini ed extra vergini di oliva, se superano la verifica finale, otterranno l'idoneità fisiologica all'assaggio.

Tra i docenti numeri docenti universitari come Paolo Inglese, **Tiziano Caruso** e **Pietro Catania**, esperti del comparto come **Maria Concetta Borgese** dell'**Icqrf** e Vincenzo Cusumano dell'Irvo, ed assaggiatori di oli d'oliva di lungo corso come **Leonardo Catagnano, Giuseppe Cicero** e **Damiano Licata**.

Direttore del corso sarà Giuseppe Cicero, capo panel del Comitato professionale di assaggio oli operante all'interno dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio e che è stato designato per la valutazione sensoriale degli oli extravergine di oliva "Igp Sicilia" e "Dop Valdemone".