



Insieme per l'olio di oliva: "Formiamo nuovi esperti assaggiatori"

Sono venti i partecipanti che hanno iniziato le lezioni alla nona edizione del corso di assaggiatori dell'olio organizzato dall'Irvo in collaborazione con l'università di Palermo e destinato agli studenti universitari e tecnici del mondo delle imprese e degli organismi pubblici.

"L'Università di Palermo e l'Irvo, ormai in una consolidata esperienza - dice Paolo Inglese, docente del dipartimento scienze agrarie dell'Unipa - riesce a formare molti giovani e non, volti al primo approccio nel riconoscimento degli oli di qualità. Il settore ha bisogno di formare esperti nel settore dell'olio per migliorare ed affinare le tecniche che portano al miglioramento della qualità degli oli extravergine di Sicilia". "In Istituto per le attività di certificazione - dice Vincenzo Cusumano, direttore dell'Irvo - abbiamo bisogno di formare professionisti nella verifica della qualità degli oli a denominazione d'origine di Sicilia e ben vengano queste attività formative. Tutto ciò avviene con il coinvolgimento di molti esperti del settore con esperienza pluriennale che sicuramente renderanno le lezioni interessanti e stimolanti per le giovani leve che si avvicinano al mondo dell'olio extra vergine d'oliva". Il corso prevede la valutazione sensoriale dell'olio, quindi i metodi per scoprire pregi e difetti di un olio, le varianti olfattive per imparare la classificazione degli oli, lo studio del panorama olivicolo internazionale e quello siciliano con un'attenzione alla biodiversità e di come si gestisce un oliveto, le norme di commercializzazione e una verifica finale.

[Articolo pubblicato su Cronache di Gusto il 19/09/2018](#)