

Olio, nasce la prima scuola nazionale dell'extravergine

Un luogo, nel cuore della capitale, dove poter diffondere la conoscenza dell'olio, formare professionisti del settore, supportare lo sviluppo delle aziende olivicole e dialogare con le istituzioni. E' la EVOO School Italia, la scuola dell'olio promossa da Unaprol, Coldiretti e Campagna Amica che ha aperto i battenti a Roma in via Nazionale. L'iniziativa è stata presentata alla Fiera di Milano, nel corso della manifestazione TuttoFood, alla presenza di Ettore Prandini, presidente Coldiretti, David Granieri, presidente Unaprol – Consorzio olivicolo italiano e Giorgio Santambrogio, Ceo VEGÉ e Presidente ADM. Si tratta di un nuovo centro di riferimento per tutti gli operatori della filiera olivicola che sviluppa un fatturato di oltre 3 miliardi di euro e vede impegnate circa 400mila aziende italiane specializzate. I docenti della scuola sono assaggiatori professionali, agronomi, tecnici ed esperti del settore olivicolo, scelti sulla base dell'esperienza nell'ambito della formazione e della comunicazione. Molto ampio il campo dei possibili destinatari: imprenditori agricoli, consumatori, buyers, operatori della ristorazione, frantoiani, appassionati e blogger. L'offerta didattica si divide in una parte teorica e una di formazione sensoriale, attraverso prove, incontri e degustazioni, ed è pensata per offrire una formazione altamente specializzata per quanti operano nella produzione, distribuzione e promozione dell'olio di qualità. La scuola realizzerà corsi base e tecnici (con attestazione di idoneità e certificazione per l'iscrizione nell'elenco nazionale degli assaggiatori), seminari divulgativi e corsi professionalizzanti dove verranno approfonditi tutti gli argomenti rilevanti per il settore: stili alimentari e di consumo, attributi positivi e negativi dell'olio, cultivar principali, marketing, biodiversità, nutraceutica, usi gastronomici (è prevista la traduzione simultanea in inglese delle lezioni). Nel sito dedicato (www.evooschool.it) sarà possibile trovare tutte le informazioni e, nella sezione Corsi, consultare il calendario completo delle attività e scaricare i moduli per iscriversi alle diverse iniziative. La parte esperienziale e sensoriale sarà sviluppata grazie a un apposito laboratorio e una sala panel, conforme alle linee guida del C.O.I., per le valutazioni organolettiche. Previsti anche incontri con i protagonisti del mondo dell'olio extravergine di qualità.