IN ABRUZZO NASCE L'ORGANIZZAZIONE DEGLI ASSAGGIATORI ENOGASTRONOMICI, BATTESIMO A PRATOLA PELIGNA

29 Novembre 2018

PRATOLA PELIGNA – Veneredì 30 novembre, presso la Cantina Margiotta di Pratola Peligna (L'Aquila), sulla strada provinciale Corfiniense, sarà presentata ufficialmente l'Onae, Organizzazione nazionale assaggiatori enogastronomici, promossa dalla Fiesa (Federazione italiana esercenti specialisti dell'alimentazione) Confesercenti.

L'Onae intende promuovere i molteplici aspetti delle conoscenze attraverso un'opera volta a diffondere cultura gastronomica e alimentare in tutti i suoi aspetti, principalmente nel campo delle produzioni di qualità e biologiche, promuovendo la formazione a tutti i livelli, realizzando studi, ricerche e altre iniziative compatibili con gli scopi della Fiesa.

La serata è stata organizzata e curata dalla delegata Onae **Simonetta Di Nicola**, che nel corso della serata illustrerà le attività didattiche per il 2019, da **Angelo Pellegrino**, direttore della Fiesa Confesercenti.

"In attuazione della prima fase dell'Onae", dice in una nota la Di Nicola, "l'attività sarà organizzata per moduli didattici di quattro ore cadauno, con incontri pomeridiani che danno diritto ad un attestato di frequenza".

"Sono veramente soddisfatto di questo evento nazionale che vede nascere una organizzazione necessaria al rafforzamento delle Imprese del settore alimentare – dice **Vinceslao Ruccolo**, presidente della Fiesa Confesercenti – Sono ancor più sereno dopo aver affidato alla Delegata Simonetta Di Nicola l'incarico di occuparsi di tutta la parte formativa".

Gli argomenti trattati nelle attività didattiche programmate sono: il vino, l'olio, i salumi, i formaggi, il miele, la panificazione, la pasticceria secca, la pasticceria fresca, la pizzeria alla pala, la pizzeria alla teglia, le carni, il pesce, l'acqua e la normativa relativa alla sicurezza alimentare.

"La Fiesa Confesercenti, tenuto conto della necessità della valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici e tradizionali che fanno parte del patrimonio alimentare del nostro Paese – dice Angelo Pellegrino – l'Associazione ha voluto istituire al proprio interno l'area degli assaggiatori con lo scopo specifico di valorizzare la funzione degli assaggiatori dei prodotti enogastronomici, favorendone la conoscenza e diffondendone l'impiego".