

SOMMELIER DELL'OLIO, A CARSOLI 15 NEO DIPLOMATI

2 Luglio 2019

di Redazione



CARSOLI - Si è chiuso a Carsoli (L'Aquila) il secondo "Corso di Sommelier dell'Olio Extravergine di Oliva" organizzato da Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo Centrale e dall'Aiso (Associazione Italiana Sommelier dell'Olio), nell'ambito della continua attività di promozione della cultura dell'Olio e della valorizzazione sul territorio abruzzese dei migliori oli extra vergine italiani.

Presso il ristorante "Le Sequoie", al termine della cena di gala preparata dagli chef **Massimo Salvadei** e **Fabrizio Bertucci**, sono stati consegnati da **Antonio Abbate**, docente Fis e

Aiso, **Paolo Zazza**, presidente Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo Centrale e **Tomas Casale**, fiduciario per la Delegazione Marsica e Piana del Cavaliere, i diplomati a 15 neo-sommelier, divenuti testimoni diretti dell'importanza della cultura dell'Olio evo di qualità, dell'insegnamento della sua analisi sensoriale e del suo abbinamento con i cibi per l'affermazione della qualità delle eccellenze nazionali.

La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio, infatti, sono sempre state oggetto di grande interesse nel nostro Paese. Malgrado questo, il concetto di qualità di questo prodotto fino a poco tempo fa non era ancora molto chiaro e l'analisi organolettica finalizzata alla descrizione dell'olio in qualche modo passava in secondo piano. Il compito che Fondazione Italiana Sommelier e l'Aiso, anche in Abruzzo, hanno fatto proprio è stato quello di creare dei veri e propri esperti della materia: i Sommelier dell'Olio appunto.

I neo-Sommelier, nuovi eroi dell'olio extravergine di oliva di qualità, sono **Stefania Amicucci, Fabrizio Bertucci, Luciana Cococcia, Lino D'Alessandro, Francesco De Santis, Emanuela Giuliani, Antonio Mancini, Stella Marzolini, Andrea Montanari, Veronica Napoleoni, Marco Salvadei, Massimo Salvadei, Enrico Salvatori, Boris Tacchia, Daminda Vitullo**.

Questo – si legge in una nota – è solo un punto di partenza per altri analoghi corsi sul territorio abruzzese e per le molte iniziative di approfondimento e cultura che verranno e che avranno come fulcro la valorizzazione del Vino e dell'Olio.