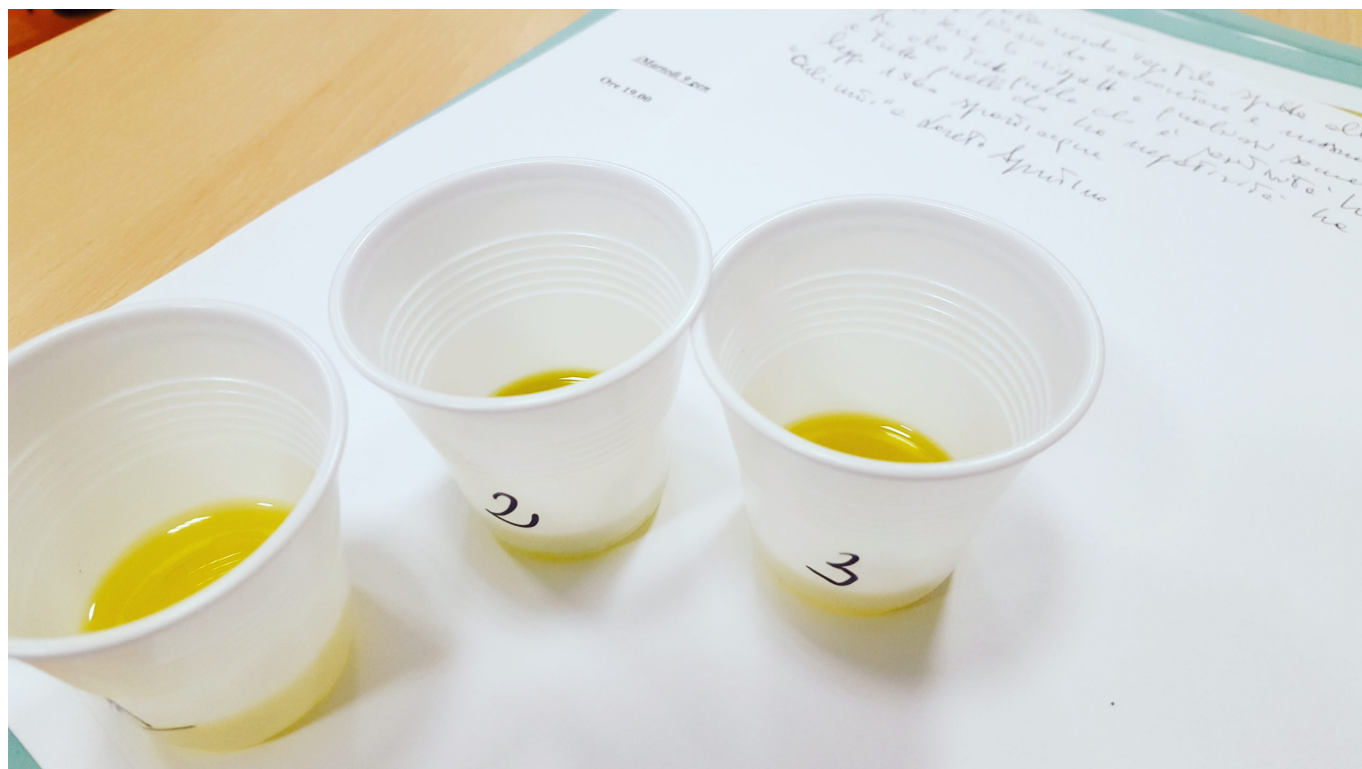


ASSAGGIATORE D'OLIO D'OLIVA, SEGHETTI FA IL PIENONE AL CORSO CONFCOMMERCIO DELL'AQUILA

10 Gennaio 2018



L'AQUILA – Pienone ieri sera all'Aquila per la prima lezione del corso tecnico per aspiranti assaggiatori d'olio d'oliva, tenuta dal professor **Leonardo Seghetti**, agronomo di fama. Ad assistere al corso, organizzato dalla Fipe Confcommercio guidata da **Daniele Stratta**, sono arrivati da tutto l'Abruzzo.

Dieci lezioni, teoriche e pratiche, per un totale di 36 ore durante le quali i più qualificati relatori in campo nazionale trasferiranno le loro competenze agli allievi sul pianeta dell'oro verde, l'extravergine di oliva e le sua straordinarie qualità organolettiche e culinarie.

Il corso rappresenta anche un'occasione per gli operatori di migliorare il proprio bagaglio e, quindi, la qualità dell'offerta enogastronomica e turistica del territorio abruzzese.

Insieme a Seghetti, terranno lezioni il capo panel **Luciano Brancone**, che ha anche portato i saluti durante il primo appuntamento insieme al direttore regionale di Confcommercio **Celso Cioni**, **Luciano Di Giovacchino**, la professoressa **Franca Angerosa** dell'Istituto sperimentale dell'Elaiotecnica di Città Sant'Angelo (Pescara), il prof. **Marino Giorgetti** e

Luciano Pollastri dell'ex Arssa (Agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo).

L'olivo e l'olio: origine, storia e diffusione. L'olivocoltura nel panorama mondiale, è stato il tema della prima lezione, che si è conclusa con la prova di assaggio tecnico di tre campioni di olio di oliva.

“Il primo posto nel mondo vegetale spetta all'olivo – ha esordito Seghetti – c'è una storia da raccontare e nessuno lo ha mai fatto. L'olio è sempre stato considerato di serie B rispetto a qualsiasi attività di sommellerie”, ha aggiunto ricordando come l'Abruzzo custodisca il primo olio extravergine d'oliva ad essere riconosciuto come Dop in Europa, l'Abrutino-Pescarese.
(red.)