

CON LA FIS ABRUZZO ADRIATICO SI IMPARA A DEGUSTARE L'OLIO

11 Gennaio 2020



CITTÀ SANT'ANGELO - Per la prima volta anche la provincia di Pescara avrà il suo corso per diventare sommelier dell'olio. A organizzarlo è la Fondazione Italiana Sommelier Abruzzo Adriatico che, a partire dal 4 marzo, ospiterà nella sua sede nell'hotel Villa Michelangelo a Città Sant'Angelo (Pescara), gli aspiranti sommelier dell'olio.

“La nostra Fondazione – spiega a *Virtù Quotidiane* **Domenico Carpinone**, responsabile servizi Fis Abruzzo Adriatico, sommelier di vino e assaggiatore olio – negli anni passati ha organizzato già tre edizioni del corso nel teramano. Due si sono svolti ad Atri e uno a Silvi. Dal prossimo marzo per la prima volta proporremo il corso anche nel pescarese”.

Attraverso 15 lezioni teoriche e pratiche, i partecipanti degusteranno circa 90 oli, selezionati

tra i migliori di tutta Italia. Una lezione verrà svolta in un'azienda produttrice di olio e un'altra sarà incentrata sulle tecniche di abbinamento olio- cibo-vino.

“Si tratta – aggiunge Carpinone – di un prezioso strumento soprattutto per i titolari di frantoi per imparare a raccontare l'olio o per i semplici appassionati per conoscere meglio questo alimento, ottimo anche per la salute. L'obiettivo è quello di trasmettere la cultura dell'olio e di questo mondo, ormai sempre più apprezzato”.

Tra i docenti anche **Marino Giorgetti**, esperto assaggiatore, professore e panel leader per i più importanti concorsi internazionali di olio extravergine, nonché direttore tecnico del Concorso Internazionale Sol d'Oro da 12 anni.

“A differenza del vino, l'olio è un prodotto che unisce le famiglie – dice ancora Carpinone – . Da una indagine di settore del turismo dell'olio, condotta dalla professoressa **Roberta Garibaldi**, è emersa una crescente attenzione dei turisti nei confronti delle produzioni olivicole. I turisti chiedono sempre di più di poter vivere un'esperienza legata proprio al mondo dell'olio”.

“È per questo – anticipa Domenico Carpinone – che come Fis proporremo alle strutture ricettive del territorio dei mini incontri formativi della durata di due ore, riservati ai turisti e dedicati alle informazioni basiche sull'olio extra vergine di oliva della nostra regione con le sue tre Dop”.