

L'AQUILA: A SCUOLA DI OLIO, IN ABRUZZO IN DIECI ANNI DIMEZZATI I FRANTOI

17 Gennaio 2018



L'AQUILA - È dimezzato in circa un decennio il numero di frantoi in Abruzzo, dove sono 23 le cultivar di olivo, con una incidenza delle aziende con olivicoltura sul totale delle aziende agricole, secondo i dati del censimento dell'ultimo censimento del 2010, di circa l'80 per cento.

È la fotografia scattata da **Luciano Pollastri**, agronomo dell'ex Arssa (Agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo), durante la seconda lezione del corso tecnico per aspiranti assaggiatori d'olio d'oliva, organizzato all'Aquila dalla Fipe Confcommercio guidata da **Daniele Stratta**.

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 sue straordinarie qualità organolettiche e culinarie.

Dopo Pollastri, che ha tratteggiato il panorama olivicolo abruzzese - con le 23 varietà autoctone regionali - e come questo si inserisce in quello italiano e internazionale, con un

focus sull'influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche degli oli, è stata la volta di **Marino Giorgetti**, agronomo di fama e capo di diversi panel, in Abruzzo e fuori, che ha introdotto all'analisi sensoriale, illustrando la psicofisiologia dell'olfatto e del gusto e la tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva.