

Primo Piano

A Expocook una Masterclass sull'Olio extravergine di Oliva a cura di ONAOO

di: Redazione

19 febbraio 2020



The poster features a central illustration of an olive branch with a single olive dropping oil into a glass. The background is a light green pattern of olive leaves and olives. On the left, a green vertical banner contains the ONAOO logo (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva) and event details: PALERMO 28 FEBBRAIO 2020, 9.30 - 12.30, Fiera del Mediterraneo, EXPOCOOK restaurant business exhibition, and posti limitati. On the right, another green vertical banner features the Food Green Network logo (Sostenibilità e Futuro) and text: ALLA SCOPERTA dell'Olio Extravergine d'Oliva, PREMIATI OLEIFICI BARBERA (CASA FONDATA NEL 1894), and PALERMO. At the bottom, it says per la prima volta in Sicilia and O.N.A.O.O. la prima scuola di assaggio di olio di oliva al mondo.

In occasione di EXPOCOOK, la fiera dedicata al settore della ristorazione, Food Green Network, in collaborazione con l'ONAOO – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva – darà vita ad una **Masterclass sull'Olio extravergine di Oliva**.

L'appuntamento è per venerdì 28 febbraio alle ore 9.30, presso la Fiera del Mediterraneo di Palermo. La Masterclass, la prima condotta da ONAOO in Sicilia, verterà sui temi distintivi e di riconoscibilità delle diverse produzioni di olive e olio di qualità. L'intento dell'ONAOO è quello di presentare le differenti cultivar e i territori di produzione inserite nel panel di degustazione, presentando per ciascun olio extravergine di oliva le caratteristiche organolettiche specifiche in grado di orientare il consumatore a riconoscerne gli elementi qualitativi e il giusto utilizzo negli abbinamenti con gli alimenti e il cibo.

L'incontro, aperto al pubblico, sarà condotto da **Marcello Scoccia**, vice presidente e responsabile scuola d'assaggio di ONA OO, insieme a **Manfredi Barbera**, vice presidente vicario e produttore in Sicilia.

Nella prima parte il pubblico sarà guidato nello studio di analisi sensoriale dell'olio, delle sue caratteristiche e delle modalità di conservazione; la seconda parte, invece, prevede la degustazione di sei diverse cultivar provenienti dalla Sicilia e da altri paesi del Mediterraneo. Tre oli, infine, saranno abbinati ad un finger-food appositamente realizzato per creare il giusto abbinamento olio/cibo. Alla fine della Masterclass sarà rilasciato un attestato di partecipazione certificato da ONA OO. La Masterclass, promossa da Food Green Network, è sponsorizzata dai **Premiati Oleifici Barbera di Palermo**.

Di seguito le zone di provenienza degli oli extravergine di oliva selezionati e gli abbinamenti proposti:

Chétoui – Tunisia;

Koroneiki – Grecia;

Picual – Spagna;

Olio con difetto;

Taggiasca – Liguria. Abbinamento: Carpaccio di Spada

Nocellara – Sicilia. Abbinamento: Caprese

Coratina – Puglia. Abbinamento: Bresaola, Grana Padano e rucola

La coltivazione dell'olivo e la produzione di olio in Sicilia rappresentano delle pratiche che affondano le radici nell'antichità. Le specie arboree dell'Isola, qui presenti sin dalla preistoria, hanno trovato in questo territorio numerosi habitat originati dalle differenze microclimatiche, geologiche e pedologiche. Le pratiche, l'uso diffuso, costante e quotidiano, tuttavia, non contribuiscono alla piena conoscenza dell'olio extravergine di oliva, che sembra rimanere entro un ristretto numero di esperti e appassionati. La recente nascita dei "sommelier dell'olio" individua un approccio professionale sulla scia della evoluzione conoscitiva del vino.

ONA OO

L'ONA OO, emanazione dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio, è la prima realtà al mondo per la divulgazione dell'assaggio olio di oliva; è un ente di formazione super-partes ispirato a criteri di rigore scientifico e rappresenta un luogo di scambio, di esperienze, di dibattiti e di difesa della qualità degli oli d'oliva. Dalla fondazione avvenuta nel 1983, ONA OO attinge per la didattica alle conoscenze scientifiche più aggiornate.

Per informazioni e biglietti



Expocook, Fiera del Mediterraneo – Palermo

Data e ora: venerdì 28 febbraio, dalle 9:30 alle 12:30

Ingresso solo su invito o con biglietto di ingresso di € 30 acquistabile su Eventbrite

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-alla-scoperta-dellolio-extra-vergine-doliva-95105919365>