



Confederazione Italiana Agricoltori
Sede Provinciale di Savona –
Via Dalmazia 167, 17031 ALBENGA (Sv)
Tel.0182-53176 – 0182-542926 fax 0182- 544065
e-mail: cia@albenga.it

CONSEGNA DEI DIPLOMI DI IDONEITA' ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO DI OLIVA

Venerdì 28 Maggio a Finale Ligure presso l'Agriturismo "La Rocca di Perti" di Tiziana e Nicola Venitti sono stati consegnati 28 attestati di idoneità all'assaggio dell'olio di oliva ad altrettanti olivicoltori e tecnici agricoli. Sono intervenuti, oltre al Presidente A.L.O. Paolo Anselmi, al Presidente O.A.L. (Organizzazione Assaggiatori Liguri) Stefano Roggerone e al Capo Panel O.A.L. Claretta Siccardi, il Sindaco del Comune di Finale Ligure Flaminio Richeri Vivaldi Pasqua, il Vice-Sindaco Giovanni Ferrari Barusso e l'Assessore all'Agricoltura Massimo Gualberti, i quali hanno sottolineato, nel loro breve intervento, l'importanza del binomio agricoltura-turismo come fondamento di sviluppo per l'intera economia locale.

I diplomi sono giunti alla conclusione di due corsi organizzati dall'Associazione Ligure Olivicoltori della Cia tramite il proprio Gruppo di Assaggio Professionale O.A.L. I corsi sulle tecniche di assaggio e l'analisi organolettica dell'olio extravergine di oliva, della durata di 40 ore ciascuno, si sono svolti a Finale Ligure e Sestri Levante nei mesi di febbraio e marzo 2010 ed hanno trattato i seguenti argomenti: coltivazione e tecniche agronomiche (concimazione, potatura, ecc); classificazione degli oli; caratteristiche chimiche e fisiche; caratteristiche sensoriali, le origini, i difetti e i pregi; tecnologie per la trasformazione e conservazione delle olive da olio e dell'olio di oliva; cucina e olio – abbinamenti con piatti della cucina ligure;

Tramite i corsi l'Associazione Ligure Olivicoltori della Cia intende investire nella crescita professionale degli olivicoltori, impegno che rientra nel più ampio programma di attività che la Cia sta portando avanti da diversi anni sul miglioramento qualitativo dell'olio extravergine di oliva ligure, per difendere e valorizzare un prodotto che racchiude in sé l'essenza stessa del territorio ligure, della cultura, della tradizione e della storia della nostra regione e nel contempo rappresenta un'opportunità economica per le aziende.

Losno Miriano