

## Salerno: Olio vergine di oliva: al via il corso per assaggiatori

Scritto da Ilenia De Rosa

Giovedì 10 Dicembre 2009 17:14 - Ultimo aggiornamento Sabato 06 Ottobre 2012 20:32

---



## Salerno: Olio vergine di oliva: al via il corso per assaggiatori

Al via il corso di primo livello di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio vergine di oliva. Si tratta di un'iniziativa che si svolgerà presso l'azienda agrituristica "Nonno Luigino" di Vico Equense, promossa dall'Unione associazione produttori olivicoli e che mira a sostenere il miglioramento qualitativo dell'olio d'oliva. Costituisce un'occasione di particolare importanza per gli operatori di settore, produttori, trasformatori, ristoratori e consumatori della Penisola Sorrentina.

"Il rafforzamento delle capacità di riconoscibilità dell'olio – afferma **Matteo De Simone**, assessore alle attività produttive - rappresenta un'opportunità per affermare ulteriormente il valore di una risorsa trainante per lo sviluppo economico del territorio".

Per gli addetti del settore oleario, la conoscenza della metodologia analitica di valutazione delle caratteristiche sensoriali degli oli di oliva insieme con il conseguimento di competenze pratico-applicative nell'assaggio rivestono un ruolo strategico. L'analisi sensoriale, infatti, rappresenta uno strumento importantissimo nel controllo del processo produttivo, nella tutela del consumatore, nella definizione delle tipicità e degli standard del prodotto, nelle strategie di marketing aziendale e nella migliore promozione delle risorse territoriali. "Si tratta di una qualificazione determinante per innalzare i livelli di conoscenza generali – evidenzia Mena Caccioppoli, titolare di 'Nonno Luigino' e presidente di Coldiretti Napoli - in maniera tale da facilitare un processo di valorizzazione dell'olio locale e del suo territorio d'origine". Nel caso dell'olio d'oliva, la classificazione merceologica dipende dalla valutazione delle caratteristiche sensoriali attraverso un metodo scientifico. E', dunque, fondamentale che le persone chiamate ad esprimere il giudizio sul prodotto siano adeguatamente formate ed allenate a riconoscere le sue diverse tipologie.

Vico Equense  
10/12/2009  
Ilenia De Rosa  
Addetto Stampa Comune di Vico Equense  
Ufficio:081/8019220  
Cellulare:338/3283418

## Salerno: Olio vergine di oliva: al via il corso per assaggiatori

Scritto da Ilenia De Rosa

Giovedì 10 Dicembre 2009 17:14 - Ultimo aggiornamento Sabato 06 Ottobre 2012 20:32

---

E-mail: [ufficiostampa@cittadivicoequense.it](mailto:ufficiostampa@cittadivicoequense.it)

Sito: [www.cittadivicoequense.it](http://www.cittadivicoequense.it)