

Olio extravergine di oliva: l'evento Cia Alessandria

Alla Buvette di Palazzo Monferrato, sabato 20 gennaio seminario e cena didattica

Cia Alessandria, nell'ambito del progetto "Welfare Verde Germoglia", organizza un evento dedicato all'olio extravergine di oliva, che si svolgerà nella Buvette di Palazzo Monferrato sabato 20 gennaio dalle ore 15:30.

"Extravergine? Piacere! Qualità, salute e gusto" è il titolo dell'incontro che prevede una parte teorica di approfondimento nel pomeriggio (gratuita) e una cena didattica con degustazione e abbinamenti a seguire (a pagamento). Saranno presenti alcune aziende associate Cia Alessandria specializzate in olivicoltura.

L'olio extravergine di oliva (oppure "olio evo", dal suo acronimo) è il prodotto ottenuto dalla spremitura del frutto dell'oliva, che deve avvenire mediante processi puramente meccanici in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, senza l'ausilio di solventi o prodotti chimici. L'olio extravergine di oliva è un succo puro ottenuto senza raffinazione di sintesi.

Nel corso del seminario di divulgazione, si svolgeranno le relazioni di docenti e esperti, in collaborazione con Olea (Organizzazione laboratorio esperti assaggiatori): **Renzo Ceccacci** - presidente Olea e medico; **Leonardo Seghetti** – agronomo, esperto in olivicoltura; **Giorgio Sorcinelli** - direttore e Capo panel Olea; **Costantino Piermaria** – segretario Olea. Saranno trattati alcuni temi relativi all'assaggio degli oli di oliva vergini: l'Olivo, origini, storia e diffusione; cenni di Olivicoltura e nozioni agronomiche; metodi di coltivazione, tecniche di trasformazione, estrazione e conservazione; cenni di analisi sensoriale e tecniche di assaggi dell'olio da olive. Nella parte pratica: riconoscimento pratico dei pregi e difetti; assaggio guidato di alcuni oli rappresentativi di zone e cultivar nazionali, di diverse caratteristiche organolettiche; cenni sulle proprietà salutistiche dell'olio extravergine di oliva; consigli utili sul suo migliore utilizzo in cucina. Modera **Genny Notarianni**, addetta stampa Cia.

Alle ore 20 si svolgerà la cena didattica "L'Oro nel piatto", a cura della **Ristorazione Sociale di Alessandria** con prodotti **Slow Food**. I prodotti del territorio saranno abbinati ad alcuni oli di diverse caratteristiche organolettiche e saranno spiegati alcuni consigli pratici sul loro migliore utilizzo nelle preparazioni in cucina.

Informazioni e dettagli: **Sonia Perico** - s.perico@cia.it, 345/4529713, www.welfareverde.it.