

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'Olio, 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.