

Al via i corsi dell'AIS dedicati all'olio

corsi-ais-olio-2017-3d1e6310

L'**olio**, così come il vino, rientra a buon titolo **tra i prodotti più evocativi della produzione agroalimentare italiana**, specialmente quella di qualità. A differenza del vino, tuttavia, sull'olio si sa ancora poco, e per la maggioranza dei consumatori rimane un semplice prodotto alimentare per il quale il fattore economico risulta determinante, se non esclusivo, nella scelta d'acquisto.

L'AIS da sempre ha manifestato attenzione verso l'olio extra vergine d'oliva attraverso l'organizzazione di corsi, serate a tema, convegni, fino alla creazione della Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio. Durante **Olio Officina Festival**, che si è appena concluso a Milano, il presidente nazionale **Antonello Maietta** ha presentato le linee guida del programma didattico dedicato all'olio. I primi **corsi** secondo il nuovo ordinamento sono già stati attivati in **Umbria e Calabria**, a breve ne inizierà uno in **Toscana**, a Montecatini, mentre in altre sedi italiane sono in via di programmazione.

Positivi sono stati i riscontri sia tra gli addetti ai lavori, sia tra quanti desiderano aumentare le proprie conoscenze su ciò che ogni giorno utilizzano in cucina e portano sulla tavola. Analogamente a quanto già avviene nell'ambito del vino, i corsi sono **rivolti a un pubblico trasversale**, affinché tutti possano apprendere le peculiarità dell'olio extra vergine d'oliva, passando attraverso gli elementi base della coltivazione e della produzione. Grande attenzione è posta **all'abbinamento cibo-olio**, in un itinerario che porta a maggiori competenze e migliori informazioni su un prodotto così diffuso. Una porta di accesso che per la maggioranza si tradurrà in un uso più consapevole dell'olio nella quotidianità, e che per alcuni potrà diventare l'inizio di un percorso più profondo e articolato. Esattamente come per i molti sommelier che, superato il terzo livello del corso, continuano ad approfondire le proprie conoscenze, arrivando talvolta a trasformare la passione in professione.