

DA DOMANI CON DOCENTI DI VARIE REGIONI

Riparte il corso per diventare assaggiatori di olio

Da domani all'11 ottobre si terrà il terzo «Corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio d'oliva» organizzato dall'amministrazione provinciale di Trieste e dalla Delegazione regionale del Friuli Venezia Giulia in collaborazione con il Dipartimento di scienza degli alimenti dell'Università di Udine e la partecipazione dell'Organizzazione laboratorio esperti e assaggiatori (Olea) di Pesaro. A comunicarlo il direttore del corso, Giovanni Degenhardt.

La partecipazione è stata limitata a trenta persone. I

termini di iscrizione sono ormai prossimi a chiusura. Permangono un paio di posti per coloro che ancora non hanno dato la propria disponibilità. La domanda di iscrizione deve essere sottoscritta dagli interessati e inviata via fax al numero 040-3775840 oppure consegnata in via degli Stella, sede dell'Ispettorato all'agricoltura della regione.

Fra i relatori si alterneranno una decina di docenti provenienti dalle Marche, dal Friuli e da Trieste. Nel corso della cinque giorni, oltre agli incontri didattici, si

svolgeranno pure delle sedute di analisi sensoriale volte a valutare la sensibilità palatale e olfattiva degli aspiranti assaggiatori. Per tale motivo, gli organizzatori suggeriscono ai partecipanti di astenersi dal consumo di cibi piccanti, superalcolici, caffè oltre ad evitare di fumare almeno un'ora prima delle sedute. Sono da tralasciare pure profumi e dopobarba particolarmente pregnanti.

Coloro che concluderanno positivamente il ciclo di lezioni avranno la possibilità di proseguire l'attività formativa effettuando almeno una ventina di assaggi certificati

che daranno diritto all'iscrizione all'Albo degli Assaggiatori ufficiali. Si tratta di una specie di «tirocinio» che gli abilitati seguiranno volto ad arricchire il gruppo degli esperti già accreditati negli anni scorsi costituenti il Panel di assaggio.

Su una produzione nazionale di olio da oliva, che si aggira sui 5,5 milioni di quintali, la nostra regione si pone inesorabilmente fra le ultime, con 315 quintali. Pertanto ben poca cosa rispetto ai quantitativi nazionali. Per tale motivo, è possibile venga proposto un progetto di qualità e tipicità. Da recenti dati, la superficie dedicata sul territorio regionale a tale coltura, vede così suddivise le quattro province: Trieste 48% (80 ettari coltivati), Udine 36% (60), Pordenone 12% (20) e infine Gorizia con il 4% della produzione complessiva (6). Nella zona triestina, vocata per tale coltivazione, si ottiene circa l'80% dell'intera produzione regionale, così suddivisa nei diversi comuni: Duino-Aurisina 3%, Trieste 10%, Muggia 20% e San Dorligo della Valle 67%. Questi ultimi tre hanno ricevuto il riconoscimento di «Città dell'olio».

Gianni Pistrini



L'olio protagonista alla Fiera