

# **A Bagheria a Villa Favazzi il 16 e il 17 luglio un corso di formazione per “Assaggiatore d’Olio”.**

Riceviamo e pubblichiamo.

L’associazione La Piana d’Oro insieme alla condotta Slow Food di Bagheria e con il patrocinio dell’ARS (Assemblea Regionale Siciliana) organizzano un corso per “Assaggiatori di Olio” venerdì 16 luglio e sabato 17 Luglio presso Villa Favazzi in Corso Butera. Il corso è rivolto ad un pubblico ampio, dai produttori e gli esperti di settore a tutte persone appassionate. Ai partecipanti al corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione e le lezioni saranno tenute dal Prof. Franco Saccà (della Condotta slow Food di Trapani), tecnico esperto del mondo dell’olio e assaggiatore professionista grande esperto e profondo conoscitore degli oli evo (extra vergine d’oliva) siciliani, con una grande esperienza di partecipazione a concorsi e degustazioni, maturata in terra trapanese produttrice di oli di eccellenza. Gli orari previsti per la formazione saranno venerdì 16 luglio dalle 17 alle 19 e sabato 17 luglio nelle ore 10/12 e 16/19.

“L’iniziativa s’inserisce nel cartellone di azioni promosse dall’associazione La Piana d’Oro insieme alla condotta Slow Food di Bagheria - dichiara Michele Balistreri, presidente dell’Associazione La Piana d’Oro - per promuovere e valorizzare i prodotti locali e favorire la crescita di competenze e professionalità nell’ambito dei prodotti agro-alimentari del territorio”.

Fa eco Adalberto Catanzaro, fiduciario della Condotta Slow Food di Bagheria “E’ ora di compiere un cambio di passo nel processo di valorizzazione dell’olio extra vergine siciliano, attraverso anche un rapporto di alleanza virtuosa tra produttori, professionisti del settore e gli operatori della ristorazione, infatti ad oggi il binomio olio evo e ristorazione non si è affermato come dovrebbe. Eventi formativi come questi - chiosa Catanzaro- servono a elevare il grado di conoscenza e consapevolezza dei consumatori sulle qualità dei nostri straordinari oli extravergine, al fine di conferire al prodotto il giusto valore aggiunto”.

D’altronde i tempi sono maturi per compiere un cambio di passo nel processo di valorizzazione dell’olio extra vergine siciliano. E’ assodato e convinzione comune che in Sicilia esistono dalle cultivar autoctone da cui si ottengono oli buoni e sani e sempre più sono i consumatori che prestano attenzione alla qualità dell’olio che consumano, tenendo conto di una chiara presa di coscienza dei suoi effetti salutistici.

Quest’attività di formazione e di animazione territoriale intercetta il desiderio degli operatori dei comparti dell’agroalimentare e della ristorazione di ripartire, dopo le restrizioni e le chiusure causate dalla pandemia. Si tenga conto che nell’anno contraddistinto dalla Pandemia si è registrato una particolare attenzione per l’olio evo. Ora occorre mutuare questa ritrovata attenzione in voglia di riscoprire, attraverso il cibo e i suoi abbinamenti, anche “tradizioni, narrazioni e territori“. A questo scopo l’olio extra vergine d’oliva è uno strumento formidabile perché incarna storia, usi e abitudini delle nostre comunità. Infatti oggi propriamente

nel periodo della stagione dedicata alla raccolta e alla molitura delle olive si ritrova negli ambiti familiari per perpetuare un rito e una tradizione immutabile nel tempo come elemento connotativo della sua identità.

Salvatore Scaduto