

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.