

COMUNICATO STAMPA

Si aprirà con una giornata di divulgazione la stagione didattica dell'olio organizzata dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti nella sede di Cesena.

Il 5 ottobre, nella rinnovata sede dell'ex-Macello, messa a disposizione da Ser.In.Ar, società di servizi e di supporto alle attività didattiche e di divulgazione dell'Università in Romagna, si terrà un evento pomeridiano rivolto a tutti, dagli addetti ai lavori fino ai consumatori più attenti dal titolo "L'olio non ha prezzo!".

Gli assaggiatori del panel dell'Università di Bologna che opera presso la sede di Cesena hanno stimolato questo evento per discutere del grande divario tra la loro attività di controllo degli oli, gli sforzi per l'allineamento, le ipotetiche future necessità di super-certificazione dei panel, ed il mondo dei consumatori, quando l'olio di qualità non è entrato ancora nei ristoranti e spesso nemmeno nelle singole case.

La conoscenza e quindi la richiesta in termini di "qualità dell'olio" del consumatore medio è molto bassa, anche se è un parente di un assaggiatore. Anzi, spesso, i panelisti vengono vissuti come integralisti, addetti ai lavori, giudici pretenziosi.

Ed è così che, invece, ci si trova ad essere testimoni di scelte costose e ricercate quando si tratta di vino (tutte quelle bollicine...) e di un disinteresse doloroso (per gli assaggiatori) quando si tratta di olio.

E allora le variabili sono tre: una è la conoscenza dei ristoratori, la seconda è quella dei consumatori, la terza è la moda.

Su tutte possiamo cercare di intervenire e così insieme al Prof. Giovanni Lercker (riferimento per il settore a livello internazionale), al Dott. Luigi Caricato (Direttore di Teatro Naturale), al Dott. Lorenzo Cerretani (capo-panel), al Prof. Ettore Franca (Presidente di OLEA), al Dott. Stefano Cerni che presenterà le peculiarità degli oli del territorio romagnolo e ad un appassionato ristoratore, che propone l'extravergine in veste nobile e solitaria per l'aperitivo (Antonio Ruggiero) si discuterà, in tavola rotonda, su come scegliere l'olio.

Si parlerà dello stupidario, delle parole appropriate per descrivere l'olio e di quelle sbagliate o fuorvianti; cercheremo di proporre un decalogo per la scelta della qualità. Perché il miglioramento della qualità passa attraverso la reale domanda di qualità, non attraverso una normazione eccessiva.

Scarica il programma del workshop