

Evo, la qualità e il futuro dell'olio extravergine d'oliva

LECCE – Per la prima volta in Puglia un evento che metterà al centro del dibattito la qualità e il futuro dell'olio extravergine di oliva. Il 25 gennaio a Corato (presso La Locanda di Beatrice) e il 26 gennaio a Lecce (presso Hotel President – Vestas & Hotels) Evo Forum, Open Days della Cultura dell'Olio Extravergine in Puglia, voluto ed organizzato da Fondazione Sommelier Puglia. L'obiettivo è quello di conoscere, approfondire e trasmettere tutta la cultura che c'è dietro la produzione di qualità proveniente dai nostri territori, straordinari e unici, comprenderne le sfumature e le prospettive.

Sarà quindi Nicola Di Noia, assaggiatore e relatore ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio, nonché responsabile Olio Coldiretti, ad approfondire un argomento fortemente legato alla terra pugliese. L'olio, infatti, è uno dei suoi alimenti più preziosi. L'intervento di Di Noia si concentrerà su come "conoscere e riconoscere l'Olio EVO di qualità". Sarà presente anche Savino Muraglia, produttore di olio extravergine di qualità in Puglia, il quale relazionerà sul "successo della produzione nell'era dell'innovazione", partendo dalle radici e dalla tradizione più autentica e genuina. Evo Forum nasce dall'esigenza di garantire una comunicazione importante e professionale a questo settore che ha sempre più bisogno di tecnici.

Le serate avranno inizio alle 18.30 con l'intervento del presidente di Fondazione Italiana Sommelier Puglia, Giuseppe Cupertino, durante il quale presenterà i tre Corsi di Qualificazione Sommelier dell'Olio che partiranno il prossimo 6 e 7 febbraio a Corato, Lecce e Ceglie Messapica. Quindi il

dibattito con il confronto tra esperti e a seguire la degustazione con la selezione dei grandi oli provenienti da tutta Italia, presenti nella storica "Guida Bibenda 2018 sezione Olio" e premiati con le "5 Gocce". Un'occasione di condivisione e riconoscimento delle eccellenti produzioni, in attesa dell'edizione 2019 che da febbraio verrà editata da Bibenda.

I banchi d'assaggio vedranno all'opera i Sommelier dell'Olio pugliesi, formati dall'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio. Saranno loro a trasmettere informazioni utili e a far degustare ai presenti e agli appassionati le pregiate cultivar di cui è ricco il nostro Paese. Un'ulteriore attenzione di Fondazione Sommelier Puglia che rappresenta sul territorio pugliese l'unica realtà a formare Sommelier dell'Olio, diffondendo così la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità e creando nuove figure professionali che sappiano trasmettere proprio questa qualità.

"Saranno due giornate all'insegna della cultura. – assicura Giuseppe Cupertino, presidente di Fondazione Sommelier Puglia – Quella cultura necessaria per la nostra terra, da sempre vocata alla produzione di olio extravergine di oliva. Lo facciamo con la consapevolezza di essere responsabili del suo futuro. Non possiamo più nasconderci dietro approssimazioni e perdere tempo. Dobbiamo evolverci e soprattutto costruire qualità comunicativa, affinché una straordinaria terra e un'importante produzione possano avere grandi ambasciatori nel mondo. Ambasciatori che sono i Sommelier dell'olio, quelli che noi andremo a formare, già da febbraio, e che si aggiungono agli oltre cento Sommelier pugliesi che negli ultimi due anni sono stati qualificati, sempre da Fondazione Italiana Sommelier, l'unica in Puglia a formare veri comunicatori dell'olio. Ecco perché Evo Forum sarà l'occasione del riscatto, ma soprattutto sarà promotore di un futuro possibile che nasce anche grazie all'olio extravergine di oliva, parte importante integrante della nostra economia".

Evento ad ingresso libero su prenotazione.