##

**Comunicato stampa**

**Successo di partecipazione al corso per assaggiatori di olio***Giunta alla XXIII^ edizione si conferma un evento formativo di interesse nazionale tra consumatori e produttori*

***Viareggio, 05 marzo 2023*** – Grande partecipazione alla XXIII^ edizione del corso per assaggiatore di olio organizzato dalla Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest, che si è tenuto dal 27 al 31 marzo presso la sede di Pisa. L’evento formativo, riconosciuto dalla Regione Toscana, è valido ai fini dell’iscrizione nell’elenco ufficiale degli assaggiatori di oli extravergini di oliva e, per consolidata tradizione e qualità didattica, è diventato un punto di riferimento nel settore.
L’edizione di quest’anno si è caratterizzata, infatti, per un numero complessivo di partecipanti superiore a quello registrato nelle precedenti edizioni. Questo grazie alla presenza di giovani che, avendo ereditato aziende agricole di famiglia, hanno ritenuto prioritario puntare sulla formazione e a quella di partecipanti provenienti anche da fuori regione ed uno, addirittura, di oltre confine trattandosi di un imprenditore francese che per tanti anni ha gestito “a distanza” la sua azienda sita nel volterrano ed ora, avendo deciso di trasferirsi fisicamente in Italia, punta ad entrare più direttamente nella gestione muovendo dal personale percorso formativo.

La presenza al corso di giovani neoimprenditori del settore olivicolo è di particolare interesse e conforto. E’ assodato infatti che per arginare il declino dell’olivicoltura italiana e conferirle nuovo slancio sia necessario un marcato ricambio generazionale. Attualmente la stragrande maggioranza delle aziende olivicole è gestito da imprenditori “anziani” e l’ingresso delle “nuove leve” può agevolare incremento di qualità, innovazione, l’affermazione di nuovi modelli agronomici partendo tuttavia dall’impegno nella propria formazione qualificata che punti, in primis, alla conoscenza del prodotto, alla valutazione qualitativa dell’olio extra vergine. La presenza al corso pisano di tanti giovani che subentrano ai loro parenti nella conduzione aziendale è quindi elemento degno di nota.

Il Corso ha attratto non soltanto addetti ai lavori ma anche semplici consumatori desiderosi di approfondire la conoscenza di un prodotto così universalmente apprezzato. Anche questo è un dato con connotazione positiva. L’Italia, infatti, vanta il primato mondiale per consumo annuo di olio EVO ma non è in parallelo molto diffusa la capacità dei consumatori di riconoscere un prodotto di qualità. Per questo motivo sono da considerare importantissime, anche sotto questo profilo, le iniziative formative come quella della Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest ed il fatto che queste stiano suscitando l’interesse anche dei consumatori per accrescerne sensibilità e consapevolezza. Due condizioni che possono innescare un circolo virtuoso, dal consumatore al produttore, in grado di stimolare la produzione di oli extra-vergini di oliva con caratteristiche organolettiche e nutrizionali sempre maggiori.

Il corso ha visto la preziosa dell’associazione pisana Ascoe, oggi di rilievo nazionale, che quest’anno, tra l’altro, in occasione della manifestazione fieristica “Olio Capitale di Trieste ha fatto parte con alcuni suoi componenti della giuria del concorso internazionale di oli “Il Magnifico” e si è occupata della gestione dell’Oil Bar durante tutta la durata dell’evento.

La docenza del corso ha visto coinvolti esperti di rilevanza internazionale, come il prof. Roberto Barale, ordinario di genetica presso l’Università di Pisa, la prof.ssa Angela Zinnai, docente presso il raggruppamento di Tecnologie Alimentari dell’Università di Pisa, l’imprenditore Franco Mori, esperto di impianti oleari ed enologici adatti a lavorazioni di alta qualità, ed Alberto Grimelli, direttore responsabile del settimanale telematico di letture, visioni e approfondimenti dal mondo rurale, Teatro Naturale.

|  |  |
| --- | --- |
| **Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest**Sede di Carrara – Sandra Biselli: 0585 764.253Sede di Lucca - Francesca Sargenti: 0583 976.686 - 329 3606494 Sede di Pisa – Alberto Susini: 050 512.294comunicazione@tno.camcom.itwww.tno.camcom.it |  |