**Dall’estero per imparare ad assaggiare l’olio**

*Un corso non solo per i produttori, ma anche le istituzioni, i distributori e tutti coloro che vogliono imparare a riconoscere i prodotti di qualità.*

***Pisa, 9 dicembre 2024*** – Venuti anche dal Canada e dalla Germania per partecipare al Corso assaggiatori di olio d’oliva organizzato dalla Camera di commercio della Toscana Nord-Ovest, iniziato questa mattina che si concluderà il 20 dicembre prossimo.

Quest’anno ben due le edizioni del corso: quella ormai consueta nel mese di febbraio e una in questi giorni per l’aggiornamento degli esperti dell’Agenzia delle Dogane e per altri olivicoltori, produttori e buyer interessati, a vario titolo, a riconoscere e a valutare gli oli extra vergine di oliva; il corso fornisce anche il titolo per l’iscrizione all’Elenco degli assaggiatori tenuto dalla Regione Toscana.

Un corso per l’apprendimento delle nozioni di base sulle caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche dell'olio e sulla normativa vigente in materia, ma soprattutto pratico con prove di assaggio per le varianti gusto – olfattive e tattili degli oli di oliva per acquisire metodi e tecniche di valutazione organolettica e riconoscerne pregi e difetti principali.