



L'ORO DI TAGGIA ESPERTI A CONVEGNO

***In collaborazione con Olioliva indetto il primo
concorso "Olive in salamoia"***

Originale iniziativa a Taggia in occasione di OliOliva.

Assieme al Convegno intitolato "L'Oro di Taggia" è stato indetto il primo concorso "Olive in Salamoia". L'appuntamento è fissato per la mattinata di domenica 30 novembre, a partire dalle 10, nel Convento dei Padri Cappuccini di Taggia. L'Oro di Taggia è organizzato dall'assessorato alle Attività Produttive del Comune di Taggia, in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, OAL e Centro Culturale Tabiese.

Saranno presenti tre relatori di eccezione: Maria Elisabetta Cosulich, del Centro di Ricerca per le tecnologie, la qualità e la sicurezza alimentare dell'Università di Genova, tratterà delle nuove metodiche analitiche per il riconoscimento dell'oliva taggiasca; Roberto De Andreis, del Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid, sul tema presente e futuro dell'oliva in salamoia; Mario Benza, delegato provinciale dell'Associazione Italiana Sommeliers, sull'accostamento ai vini dell'oliva taggiasca.

Il moderatore del convegno "L'Oro di Taggia" sarà Giorgio Revelli, presidente del Centro Culturale Tabiese. «Il convegno – spiega Piero Arieta, assessore alle Attività Produttive del Comune di Taggia – è essenzialmente un'occasione per parlare dello stato di fatto dell'olive in salamoia. Potrebbe essere un primo passo verso la codificazione di certe metodiche di assaggio, con spiegazione del lavoro fatto dagli assaggiatori». Attualmente le tecniche di salamoia non sono ufficializzate, come non è ufficializzato l'assaggio.

Durante il convegno prevista la cerimonia di premiazione della prima edizione del concorso Olive Taggiasche in salamoia, riservato a coloro che le producono o confezionano, in regola secondo le normative vigenti. Il concorso era riservato alle olive taggiasche in salamoia prodotte nell'ultima stagione olearia 2007-2008, provenienti da un lotto omogeneo di almeno 200 kg.. Ogni concorrente ha consegnato una confezione in secchiello plastico di colore bianco, senza alcuna etichetta, contenente 2 Kg. di olive. Il metodo di valutazione si basa sulla determinazione del profilo sensoriale, dell'armonia, dell'aspetto e della tipicità delle olive. Ai primi tre classificati verranno assegnati un diploma accreditante e una targa. A tutte le aziende partecipanti verrà rilasciato un attestato. Al termine del convegno è previsto un aperitivo "pesante", curato da Ivan Lombardi.