



## **DAI PROFESSORI DELL'ONAOO UN EXTRAVERGINE A 5 STELLE**

### **DA IMPERIA UN POOL DI ESPERTI HA DIFFUSO NEL MONDO IL SAPERE SCIENTIFICO E LA PREZIOSA CULTURA EREDITATA DAGLI ANTICHI OLIANDOLI**

Dietro al successo dell'extravergine c'è una Organizzazione di esperti specializzati in un rito che è ormai diventato parte integrante (e indispensabile) della filiera produttiva. L' ONAOO, organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, emanazione dell'Unione Italiana delle Camere di Commercio, nasce ad Imperia nel 1983 per impulso della locale Camera di Commercio e di un gruppo di assaggiatori storici con l'impegno di difendere, valorizzare e tutelare un prezioso e importante patrimonio tecnico e culturale, l'arte dell'assaggio dell'olio d'oliva. Proprio quest'anno ha dunque compiuto i **venticinque anni**.

Essere sommelier dell'olio è diventata una formidabile e impegnativa professione che richiede oltre al talento personale, grande impegno, sacrificio e un aggiornamento continuo.

Onaoo non è soltanto formazione ma significa rigore scientifico, luogo di scambio, di esperienze, di dibattiti e di difesa della qualità degli oli d'oliva. Insomma, un baluardo del pianeta-olio con radici profonde nella tradizione ma proiettato nel futuro.

La più antica scuola di assaggio di oli d'oliva al mondo, nel corso degli anni ha sviluppato una didattica formativa che affronta ogni fase della filiera di produzione olivicola, sviluppando i diversi temi secondo un'ottica di completa apertura verso le aree di produzione mediterranee ed extramediterranee.

I soci, cuore e motore di Onaoo, sparsi in ogni angolo del pianeta, costituiscono un interscambio costante di energie creative che hanno permesso una continua crescita negli anni. I numerosi corsi, sviluppati in cooperazione con il mondo scientifico ed universitario, sono intervallati da momenti di scambio culturale, come i viaggi annuali in Spagna, Grecia, Marocco e Portogallo. I di Alimentazione Mediterranea.

«La costituzione dell'Onaoo fu una trovata geniale- spiega **Fabrizio Vignolini**, direttore dell'associazione che fa capo alla Camera di Commercio di Imperia - anticipò di molti anni l'idea dell'assaggio codificato e della conoscenza, dei panel test e delle certificazioni. In un momento come questo con un mercato globalizzato e completamente modificato lo spirito dell'Onaoo è rimasto lo stesso e stiamo continuando a crescere, pur nelle difficoltà. Il futuro guarda sempre più all'estero, per confrontarci e fornire le informazioni più corrette. Con l'Onaoo da venticinque anni portiamo il nome di Imperia, della cultura dell'olio nata in questa città in tutto il mondo e manteniamo così il primato della conoscenza, degli aspetti scientifici, il predominio culturale che da sempre contraddistingue il ponente ligure. Il sogno? Una vera e propria università dell'olio di oliva a Imperia».