

ALLA SCOPERTA DELL'OLIO.

Le iniziative di Accademia d'Impresa – C.C.I.A.A. di Trento in occasione di Expo Riva Hotel

Per chi desidera conoscere i migliori oli extravergini D.O.P. e monovarietali italiani, le loro caratteristiche organolettiche, gli abbinamenti ideali, l'occasione da non perdere è quella di **Sololio**, mostra dell'eccellenza olearia italiana. **Dal 31 gennaio al 3 febbraio 2010** negli spazi espositivi di Expo Riva Hotel (Riva del Garda) saranno presenti le migliori aziende italiane del settore fra cui quelle della nostra provincia, forti di un prodotto particolarmente apprezzato: l'extravergine di oliva del Garda trentino D.O.P.. A differenza di quelli provenienti dall'Italia centrale e meridionale, spesso caratterizzati da un'esuberante personalità, l'olio del Garda trentino si segnala infatti per il gusto delicato che lo rende capace di esaltare i sapori di una grande varietà di piatti.

Per approfondire questi temi e per soddisfare le esigenze di consumatori ed appassionati, **Accademia d'Impresa**, Azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento e **l'Enoteca provinciale del Trentino**, organizzeranno dal 31 gennaio al 3 febbraio uno spazio dedicato alla scoperta del mondo che ruota attorno ad un prodotto spesso poco conosciuto, ma presente ogni giorno sulle nostre tavole. L'olio è un alimento dalle molteplici caratteristiche: saper scegliere quello più adatto per ogni occasione, significa essere in grado di esaltare i sapori dei nostri piatti, secondo un piacevole gioco di sensazioni. Gli ospiti di Accademia d'Impresa avranno la possibilità di partecipare a degustazioni del prodotto sotto la guida di esperti del settore.

Un fitto programma di incontri consentirà a ciascuno di individuare l'argomento più adatto ai propri interessi. Ogni giorno alle ore 12.30 "**Olio: in tavola...con gusto**", un laboratorio enogastronomico organizzato in collaborazione con l'**Associazione Cuochi Trentini**, dedicato agli abbinamenti fra oli italiani e prodotti del nostro territorio; ad ore 14.00 "**Dall'olivo all'olio: filo diretto con il produttore**", un'occasione da non perdere per apprendere le informazioni sul prodotto dalla viva voce di chi ne ha fatto la propria passione. Ad ore 16.00 "**Extravergine: piacere di conoscerti**", un viaggio alla scoperta delle caratteristiche organolettiche che consentono al consumatore di orientarsi in modo consapevole nella scelta dei prodotti di qualità. Come per i vini anche per gli oli esistono guide specializzate: domenica 31 gennaio ad ore 17.00 Assam presenterà nella cornice di Accademia d'Impresa la "Rassegna nazionale degli oli

monovarietali” e lunedì 1 febbraio ad ore 17.00 l’enogastronomo **Marco Oreggia** presenterà la sua guida FLOS OLEI 2010 – guida ai migliori extravergini del mondo.

Promossa da Expo Riva Hotel in collaborazione con Accademia d’Impresa e l’Enoteca provinciale del Trentino (Palazzo Roccabruna), la manifestazione vanta due partner d’eccezione: Assam (Agenzia servizi settore agroalimentare delle Marche) e Olea (Organizzazione laboratorio esperti assaggiatori - Pesaro) con cui Accademia intrattiene da anni un’intensa collaborazione nel campo della formazione professionale. Vale infatti la pena ricordare che dal 31 gennaio al 3 febbraio l’area dedicata al mondo dell’olio ospiterà ogni giorno ad ore 11.00 una seduta certificata riservata ai degustatori iscritti all’albo nazionale.

(M.B.)

INFORMAZIONI:

Accademia d’Impresa
Azienda Speciale della C.C.I.A.A di Trento
Via Asiago 2 - 38123 Trento
tel. 0461/382304 - fax: 0461/921186
info@accademiadimpresa.it
www.accademiadimpresa.it