

## Esperti d'olio al Meg di Solopaca

L'Unione mediterranea assaggiatori olio ha scelto la sede del Museo Enogastronomico di Solopaca per svolgere i corsi per assaggiatori d'olio vergine, dove sono illustrate le modalità di valutazione di un olio di frantoio, secondo la normativa COI (Consiglio Olivicolo Internazionale) recepita dalla Ue e quindi dall'Italia. I corsi vedranno la partecipazione di operatori del settore e semplici

consumatori, desiderosi di conoscere la realtà olearia della zona e nazionale. I corsi si terranno tutti i sabati dalle 18 alle 20 per un totale di 7 incontri. Al termine dei corsi, dopo aver sostenuto un esame finale, ai partecipanti sarà consegnato un attestato di partecipazione e sarà data la possibilità di partecipare alle sedute d'assaggio mensili che l'Umao organizza per i suoi associati.