



Antonello Maietta, Presidente AIS - Associazione Italiana Sommelier, www.aisitalia.it
Antonello Maietta, President AIS - Italian Sommelier Association, www.aisitalia.it

Sommelier, quale olio ci consiglia?

Si allarga l'area di competenza dei professionisti della degustazione

Questa domanda non tarderà a diffondersi nei ristoranti e nelle enoteche. Del resto, il Sommelier non si occupa esclusivamente di vino: la tecnica della degustazione gli permette di accompagnare il cliente a destreggiarsi tra oli fruttati ed erbacei, tra note amare e piccanti. L'Associazione Italiana Sommelier vanta una solida esperienza nel settore dell'olio, poiché la conoscenza delle materie prime utilizzate nelle diverse preparazioni gastronomiche è sviluppata in maniera approfondita nel percorso didattico. Organizza inoltre corsi di formazione specifici, aperti a tutti gli appassionati, dedicati a questo prodotto d'eccellenza dell'agroalimentare italiano.

L'analisi sull'olio non è finalizzata alla ricerca dei difetti – compito prevalente dei tecnici che operano negli enti di controllo –, ma a individuare le caratteristiche che consentono a ogni tipologia di armonizzarsi con le pietanze, proprio come si fa con il vino.

E come per il vino, anche per l'olio le differenze sensoriali sono determinate da una serie di fattori che vanno dalle condizioni ambientali, alle tecniche di coltivazione e di trasformazione, passando attraverso il variegato e originale panorama di cultivar presenti in tutta la Penisola. Un altro primato che il mondo ci invidia, un altro argomento da divulgare con competenza. ■



Come per il vino anche l'olio si degusta e si abbina ai piatti per esaltarne il gusto
Like wine, olive oil is tasted and matched to different dishes to enhance flavour

Sommelier, which olive oil would you recommend?

Professional tasters broaden their brief

This could soon be a fairly common question to ask as part of your gourmet dining or deli shopping ritual. Because a sommelier's skills are by no means limited to advising on wine; their trained noses can help you pick exactly the right fruity or herb-scented olive oil with exactly the right hint of a bitter or spicy aftertaste. Members of the Italian Association of Sommeliers already boast a solid grounding in olive oils because, thanks to its role in gourmet food, it's a subject which is covered in all their training courses. But the Association also organises specific courses on olive oil, open to anyone with an interest in a field that is

undoubtedly one of the jewels in the crown of Italian agriculture. Tasters aren't looking for defects in olive oil – this is a task they leave to the experts responsible for quality control; their job is to identify the specific characteristics which will make one oil more suitable to go with a given dish than another, exactly as they would with wine. And, as with wine, the differences are due to factors which range from where the oil comes from, how it was produced and pressed and the enormous varieties of cultivars grown up and down the length of Italy. Another first the world envies the Bel Paese, another area where professional expertise is a must. ■