Mercoledì della cultura UnivAQ, incontro dedicato all'olio d'oliva



13 Febbraio 2024

L'Aquila, martedì 13 febbraio 2024 – Olio extravergine! Ci sei o ci fai? è il titolo del secondo appuntamento della 23ª stagione dei **Mercoledì della cultura**.

Dopo l'evento eccezionale al Munda – Museo nazionale d'Abruzzo, con la vista guidata alla mostra su Giulio Cesare e Francesco Bedeschini, la rassegna UnivAQ dedicata alla divulgazione scientifica torna nella consueta sede della libreria Colacchi (corso Vittorio Emanuele II, n.5 – L'Aqulia).

Ospite dell'incontro, in programma **mercoledì 14 febbraio alle 18.15,** sarà **Domenico D'Alessio**, esperto di olio d'oliva, con una vasta esperienza nella degustazione di oli extravergini di diverse zone di produzione.

L'ingresso è gratuito ed è prevista una diretta streaming alla quale si potrà accedere dal seguente link www.univaq.it/live.

L'olio di oliva è il re della dieta mediterranea e della tradizione gastronomica italiana: è un elemento irrinunciabile della nostra alimentazione ed esprime l'identità culturale della nostra cucina. Ma cosa sappiamo realmente di questo straordinario prodotto? L'incontro si propone di rispondere ad alcune domande, una sorta di "tutto quello che avreste voluto sapere sull'extravergine di oliva e non avete mai osato chiedere". Innanzitutto, cos'è un olio extravergine? Gli extravergini sono tutti uguali? Ma anche: sono davvero tutti extravergini? C'è stato un progresso della qualità dell'extravergine? Che uso possiamo farne? Nelle diete si raccomanda di ridurne il consumo perché è un grasso: è un saggio consiglio? Quali sono le sue potenzialità nel piacere sensoriale?

Dopo la laurea in scienze agrarie a Pisa, **Domenico D'Alessio** ha lavorato in aziende cooperative agricole toscane occupandosi principalmente del miglioramento della qualità dei prodotti agroalimentari. Negli ultimi venti anni si è interessato alle caratteristiche sensoriali dell'olio EVO e ha approfondito le questioni pertinenti la sua qualità e le differenze tra gli oli extravergini. Ricopre l'incarico di panel leader del comitato interprofessionale per l'esame organolettico degli oli vergini ed extravergini della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest. È giudice sensoriale nei concorsi e nelle selezioni per l'olio EVO (Premio Il Magnifico, Gambero Rosso, Olio Capitale-Trieste, Volterra Gusto, Pisa Food and Wine, Selezione Oli Extravergine di Oliva DOP e IGP della Toscana). Gestisce i corsi abilitanti all'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.