**Progetto MONNA OLIVA**

Il concorso MONNAOLIVA si propone di individuare e selezionare le migliori olive da tavola.

L’UMAO, Unione Mediterranea Assaggiatori Olio, promuove e fa conoscere le olive da tavola con corsi finalizzati al riconoscimento delle caratteristiche sensoriali, secondo le direttive del COI, (Consiglio Olivicolo Internazionale).

Il concorso Monnaoliva premia l’eccellenze prodotte con impegno e dedizione da ovicoltori attenti alla valorizzazione dei frutti dell’ulivo.

Il progetto è curato da un Comitato Tecnico scientifico di alto spessore professionale che si avvale dei metodi dell’analisi sensoriale per la valutazione delle olive.

Il concorso MONNA OLIVA è anche un momento di arricchimento culturale per tutti i partecipanti che avranno l’occasione di conoscere varietà di olive da mensa e ascoltare l’esperienza dei produttori delle aziende vincitrici del premio.

Forum e workshop sono organizzati nel corso della premiazione, prevista di anno in anno, con il coinvolgimento di esperti nazionali e internazionali del settore.

Fai conoscere le tue olive!

Monna Oliva ti aiuterà a farlo: per ogni prodotto presentato sarà compilata una scheda, con un grafico di profilo che ne illustrerà le caratteristiche sensoriali dalle quali si potranno evidenziare parametri di miglioramento.

-------------------------------

???? Come afferma il COI (Consiglio Olivicolo Internazionale) la funzione pratica delle olive risiede nel loro piccolo volume e nel grande valore nutritivo, nel facile trasporto e adattabilità alle forme di consumo perché:

non hanno bisogno di preparazione,

possono essere consumate da sole, come aperitivo o accompagnate da bevande

possono impiegarsi come ingredienti e come contorno di molti piatti

sono un ingrediente abituale delle insalate, il cui consumo ha avuto uno straordinario sviluppo in questi ultimi anni

Le qualità gastronomiche e nutrizionali delle olive, conosciute nel corso dei secoli, la loro versatilità di uso e la facilità di trasporto, permettono una diffusione delle olive da tavola sul mercato molto più ampia e diversificata, ma insieme a queste positività aumenta il pericolo che per fare grandi volumi non si rispettino le corrette modalità di trasformazione, ponendo così sul mercato prodotti che generano confusione nel consumatore attratto più da quello che vede che non da quello che mangia (vedi l’uso della clorofilla per renderle più verdi, derivati del ferro per omogeneizzare il colore nero, lavaggi poco accurati per allontanare la soda richiesta per l’addolcimento e così via).?????????????????????????????????????

Copiare dal vecchio sito:

Patrocini di MONNA OLIVA

Le Olive da Mensa

Il Concorso

Eventi

Stampa

Gallery

Contatti

Edizioni precedenti. Da aggiungere l’edizioni mancanti.