



# *l'Olio è Cooltura.*



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

Qualche anno fa abbiamo raccolto il testimone da Luigi Veronelli, quando il Maestro ci attribuì la responsabilità di organizzare corsi sull'Olio Extravergine di Oliva in tutta Italia. Con la nostra esperienza nel trasmettere la cultura del vino, quello della formazione era un compito che a suo parere ci spettava.

L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio è nata così a Roma il 28 Novembre 2004 con l'intento di preparare a questa grande cultura i professionisti della ristorazione, i produttori, i venditori, gli appassionati e i semplici consumatori.

La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio sono sempre state oggetto di grande interesse nel nostro Paese. Malgrado questo, il concetto di qualità di questo prodotto fino a poco tempo fa non era ancora molto chiaro e l'analisi organolettica finalizzata alla descrizione dell'olio in qualche modo passava in secondo piano. Il compito che abbiamo fatto nostro è stato proprio quello di spiegare e promuovere l'analisi sensoriale "generando" dei veri e propri esperti della materia: i Sommelier dell'Olio.

Con AISO (Associazione Italiana Sommelier dell'Olio) da anni sottolineiamo la qualità attraverso l'insegnamento dell'analisi sensoriale dell'olio e del suo abbinamento con i cibi nei nostri **Corsi per Sommelier dell'Olio** e nelle nostre **Attività di Degustazione**. Inoltre, organizziamo Corsi per Sommelier dell'Olio anche in lingua Giapponese.

