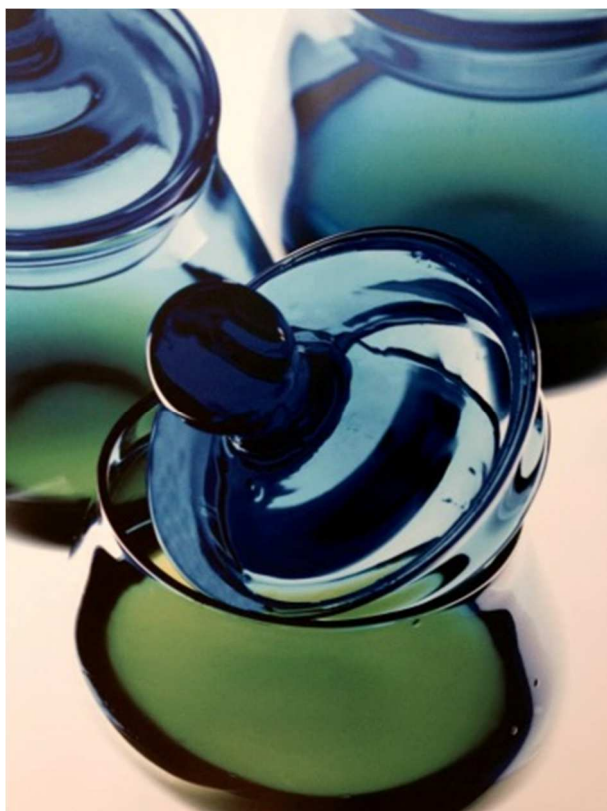


NEWSLETTER ESTATE 2014



In questo numero:

- FLAVOR vacanze digusto estate 2014
- FLAVOROSI Lariani
- Corso professionale per assaggiatori di olio a Vienna
- L'Assemblea dei soci, Abbadia di Fiastra 13 giugno 2014
- Laboratorio tecnico – sensoriale “La risposta è nella farina”
- Corso di Olio d’Oliva Primo livello FLAVOR-LCI in Giappone
- È anche accaduto che...



INIZIATIVA FLAVOR - ESTATE 2014

Scopo: proseguire la cultura del gusto e condividere lo spirito associazionistico anche in occasione delle vacanze estive.



In qualunque luogo vi capiterà di trascorrere le vostre giornate, siete invitati a reperire uno o più prodotti tipici locali, di presumibile buon livello qualitativo, che possano essere condivisi con gli altri membri dell'Associazione in un momento conviviale di fine estate. L'incontro prevedrà un seminario di aggiornamento su un tema di comune interesse e di attualità e la degustazione guidata dei prodotti delle vacanze, che poi verranno "consumati" insieme a tavola (programma, data e luogo dell'incontro verranno comunicati successivamente).

Per l'estate 2014 l'iniziativa "FLAVOR - estatedigusto" si concentrerà sui prodotti **OLIO, MIELE, BIRRA e FORMAGGIO**.

Per info: info@associazioneflavor.it

FLAVOROSI LARIANI

di Giandomenico Borelli - socio fondatore dalla Lombardia

Forse non tutti sanno che, fin oltre il 46° parallelo, ai confini del nostro bel paese sulle sponde del lago di Como, resiste una olivicoltura marginale che però vanta un'antica tradizione.

La presenza dell'olivo sul Lario è citata fin dai tempi di Giulio Cesare che qui vi portò dalla Magna Grecia 500 coloni esperti nella coltivazione della vite e dell'olivo. Diversi autori, quali Claudio Claudiano nel *"De bello gotico"* (V secolo d.C.), Ennodio nelle *Epistulae* (VI secolo d.C.), Cassiodoro nelle *Variae* (VI secolo d.C.), Diacono nei suoi *Versi in lode del Lario* (VII secolo) ed altri, hanno testimoniato nei loro scritti la copiosa presenza dell'olivo sul Lario.

In seguito, soprattutto a cavallo tra il 1500 e il 1700, periodo durante il quale si verificarono delle storiche gelate, nonché durante gli anni '60-'70 con un forte sviluppo edilizio, l'areale di coltivazione si restrinse e dobbiamo arrivare fino agli ultimi decenni del secolo scorso per ritrovare un rinnovato interesse per la coltura, che ha portato alla piantumazione di nuovi impianti, cresciuti accanto agli olivi storici plurisecolari ancora presenti. Alla fine degli anni '90 si è arrivati così anche al riconoscimento della *D.O.P. Laghi Lombardi* con la sottodenominazione *Lario*.

FLAVOR è arrivata fin quassù, prima con un socio fondatore, poi crescendo via via fino ad una decina di associati.

Al termine della trascorsa campagna olearia Barbara Alfei e Sandra Barboni hanno tenuto una seduta di assaggio dell'olio novello presso il frantoio di Biosio a Bellano (LC), sulla sponda lecchese, dove hanno potuto anche constatare le difficoltà di coltivazione di questi piccoli oliveti, collocati sulle sponde del lago a forte pendenza, ma condotti da olivicoltori molto appassionati, che riescono a produrre un olio di qualità, mantenendo nel contempo il paesaggio agricolo tipico dei terrazzamenti.

La recente creazione di un *"flavoroso panel"* è stata qui molto apprezzata, ritenendola un valido strumento di confronto, che consente di ridurre le distanze e di farci sentire più vicini ai flavorosi amici, crescendo insieme a loro.

Con il contributo della nostra Associazione si potranno anche valorizzare le rassegne legate all'olio, facendo crescere quelle già presenti o inventando dei nuovi momenti di incontro.

CORSO PROFESSIONALE PER ASSAGGIATORI DI OLIO A VIENNA

von Brigitte Schmidhuber

Olivenölqualitäten und -defekte zu erkennen ist erlernbar. Was grüne Mandel, Tomate, Artischocke und Gras mit Olivenöl zu tun haben, haben deutschsprachige Interessierte bereits bei zwei erfolgreichen Lehrgängen in Österreich erfahren. Denn diese Kurse unter Leitung der italienischen Verkoster-Profis von FLAVOR werden von einer versierten Übersetzerin begleitet.



e di Domenico Pugliese

A Vienna, nello scorso mese di Maggio, FLAVOR – culturadigusto in

collaborazione con AromaTisch ha tenuto un corso professionale per assaggiatori di olio. L'obbiettivo che dall'inizio di questa avventura austriaca ci siamo proposti era tracciare dei solchi di cultura dell'olio da olive in una terra vergine in quanto tradizionalmente legata a grassi di origine animale, ma da sempre affacciata sulla bellezza del panorama che offre la cucina italiana, con interesse attivo a carpirne i segreti. Il principe della dieta mediterranea - l'olio da olive, ha in questo un posto di assoluto rilievo ed è questo che con il lavoro intrapreso insieme a FLAVOR si vuole trasmettere nella totalità di valori, dalla tradizione, alla chimica, agli aspetti salutistici ed al ruolo in cucina, mettendo ben in luce gli aspetti legati alla conoscenza della qualità, attraverso l'analisi sensoriale, base di giudizio inequivocabile nel riconoscere il buon olio dal cattivo.

La piacevole sorpresa è stata l'avidità di informazioni e l'attenzione attiva di tutti i partecipanti ai corsi appena capivano che la fonte d'insegnamento era professionale e ferrata a dare risposte alle più inimmaginabili domande. In 2 anni abbiamo fatto 2 corsi e formato potenziali assaggiatori ma soprattutto gente che amerà l'olio e continuerà un percorso insieme a FLAVOR. Con l'auspicio di aver un giorno una realtà di assaggiatori

Associazione FLAVOR – culturadigusto

SEDE: Via Abruzzo, s.n. Loreto (AN) c/o I.I.S. "A. Einstein - Nebbia". P. IVA 02583360421 - Cod. Fisc. 93135270424
info@associazioneflavor.it - amministrazione@associazioneflavor.it - www.associazioneflavor.it

professionisti in Austria che faccia riferimento agli insegnamenti della Dott. ssa Barbara Alfei e del Dott. Ugo Testa, ambasciatori dell'analisi sensoriale, che passo dopo passo, con il nostro sforzo e la nostra pazienza, porteranno un giorno il consumatore a chiedere un monovarietale di Ascolana tenera, o Raggia, Coratina, Bosana, Itrana...

L'ASSEMBLEA DEI SOCI, ABBADIA DI FIASTRA 13 GIUGNO 2014

di Leonardo Delogu, socio fondatore dalla Sardegna



Noi di FLAVOR non facciamo vere e proprie assemblee, ma incontri, perché anche se le occasioni possono essere ufficiali, quando ci vediamo è sempre un "incontrare" degli amici.

Amici come il nostro presidente Tonino Cioccolanti che sa dare gli input giusti per discutere di programmi e nuove idee insieme ai componenti del consiglio direttivo.

E poi ci siamo noi, i soci, ognuno con le sue idee da mettere a disposizione e sempre pronti ad offrire i contributi più svariati.

E così anche questa volta, all'assemblea ci siamo incontrati ed abbiamo parlato,

soprattutto di come crescere, perché crescere è importante, anzi fondamentale. Crescere insieme, sì, ma anche singolarmente, nei propri territori, perché Flavor accolga nuovi amici con nuove idee, e farsi promotori per Flavor di almeno una iniziativa all'anno.

Il 13 giugno scorso, il presidente ha sottolineato la necessità di realizzare un dibattito aperto e franco nell'Assemblea Ordinaria dei Soci, per realizzare strategie condivise, valorizzare ed ottimizzare tutte le risorse disponibili e favorire la nascita di gruppi di soci, chiamati "Delegazioni" e riconosciuti dall'Associazione, in Italia e nel Mondo. E ci ha

ricordato tutte le realtà già esistenti nel mondo, a seguito dei corsi di idoneità fisiologica in Austria e, in videoconferenza, in Giappone.

Naturalmente la formazione dei soci prima di tutto. Hanno preso la parola Barbara Alfei e Ugo Testa che hanno presentato il progetto “*FLAVOROSI PANEL*”, ideato per raggruppare soci assaggiatori di olio con l’obiettivo di un addestramento continuo tramite il confronto con gli altri gruppi di assaggio, sotto la guida dell’Associazione. I gruppi addestrati potranno essere coinvolti dall’Associazione nelle valutazioni (non ufficiali) di oli vergini di oliva, a supporto dei produttori, nonché per la costituzione di giurie in selezioni che Flavor potrà organizzare in diversi territori, nazionali e non. Alcuni gruppi si sono già formati, perché nella convocazione all’Assemblea era già stata richiesta una adesione preventiva e con il solito entusiasmo i soci avevano già risposto. I campioni sono stati consegnati ai gruppi, in seguito verranno inviate le schede e la metodologia da seguire. I risultati poi verranno elaborati e reinviati ai singoli gruppi, che potranno così conoscere come si sono posizionati rispetto al valore medio.



L’invio periodico di una Newsletter ai soci favorirà un dibattito sulle problematiche dell’analisi sensoriale, iniziative, convegni che potranno essere ripresi o segnalati su questo strumento di cui l’associazione si è dotata. Tutti i soci sono invitati a diventare corrispondenti, inviando note e articoli. Barbara ha poi ringraziato i flavorosi soci che hanno collaborato ad *Olidays* e alle iniziative della 11^a Rassegna degli Oli Monovarietali, in particolare a “*Giochiamo con l’olio*” rivolto ai ragazzi, al laboratorio del sapone e agli assaggi degli oli monovarietali rivolti al pubblico.



In tutto questo non poteva mancare poi la puntuale approvazione del bilancio consuntivo. Infine ci siamo salutati con una cena insieme e un arrivederci a presto, che magari non sarà molto presto perché ci sono tanti altri impegni. Ma con gli amici, si sa, basta un semplice saluto perché poi quando ci si rivede è come essersi lasciati il giorno prima.

LABORATORIO TECNICO –.SENSORIALE **“LA RISPOSTA È NELLA FARINA”**

La parola a Pierberardo Lucini, biopanificatore, che il 13 giugno all’Abbadia di Fiastra, in occasione dell’annuale Assemblea dei soci di FLAVOR – culturadigusto, ha curato il



Laboratorio tecnico – sensoriale “La risposta è nella farina – un viaggio attraverso i profumi del pane, dalle farine dei grani antichi alle farine dei grani convenzionali”.

“Il mondo degli oli monovarietali biologici segue in maniera parallela la riscoperta di farine provenienti da grani antichi, due indici eccellenti delle biodiversità territoriali

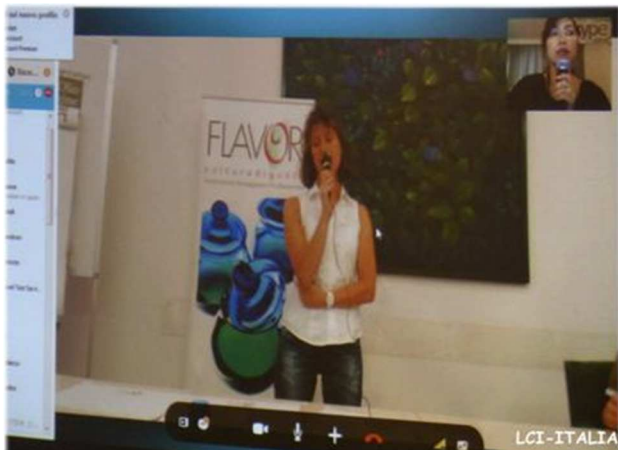
marchigiane e italiane. Abbinare queste farine al lievito madre è una scelta giusta mirata a dare agli impasti un aspetto sempre più funzionale. Non potevo desiderare pubblico più attento dei membri di Flavor che mi hanno seguito in un lungo viaggio dal chicco alla fetta di pane, toccando tutti i processi di trasformazione e le differenze tra molitoria biologica e tradizionale e tra panificazione funzionale/artigianale e industriale. Al corso è seguita una degustazione di pani e dolci realizzati tutti con farine di grani antichi macinati a pietra, dove l’analisi sensoriale dei prodotti ha trovato palati abili nel capirne tutti i sapori e le peculiarità; lo scopo della degustazione è stato abbinare gusto, funzionalità ed estetica dei pani”.



CORSO DI OLIO D'OLIVA PRIMO LIVELLO FLAVOR-LCI IN GIAPPONE

di Arianna Lo Giudice - LCI

Lo scorso 20 giugno 2014 è iniziato il corso di Olio d'oliva Primo livello riconosciuto dalla Regione Marche e organizzato da FLAVOR - culturadigusto e LCI in Giappone.



Data la distanza geografica e temporale tra Giappone e Italia, siamo finalmente riusciti a creare il corso di FLAVOR in Giappone utilizzando i mezzi di comunicazione Internet e ci siamo dati appuntamento per partecipare alla lezione della Prof.ssa Barbara Alfei.

Il corso si è svolto presso "Primi Baci", un ristorante italiano davvero elegante situato a ridosso di un famoso parco. Siamo a Kichijoji, uno dei quartieri più belli e accoglienti di Tokyo.

I 12 partecipanti, interessati alla cucina italiana e al suo ingrediente chiave, l'olio d'oliva appunto, si sono accomodati di fronte ad uno grande schermo grazie al quale hanno



potuto assistere ad un corso assolutamente innovativo ed interattivo: la sala si è trasformata in un'aula studio per qualche ora e ci è sembrato davvero di essere in Italia!

Nella prima parte abbiamo conosciuto il presidente dell'Associazione FLAVOR, Tonino Cioccolanti, che ha

presentato l'Associazione e il corso, esponendo gli argomenti e gli obiettivi degli incontri.

Associazione FLAVOR – culturadigusto

SEDE: Via Abruzzo, s.n. Loreto (AN) c/o I.I.S. "A. Einstein - Nebbia". P. IVA 02583360421 - Cod. Fisc. 93135270424
info@associazioneflavor.it - amministrazione@associazioneflavor.it - www.associazioneflavor.it

Subito dopo è iniziata la parte teorica del seminario dove, sotto la guida della Prof.ssa Barbara Alfei, abbiamo studiato le varietà principali presenti in Italia, il ruolo dell'olio d'oliva nella dieta, le tecniche di assaggio.

Dopo è iniziata la parte pratica, molto attesa dai partecipanti. In Giappone, infatti, anche se ormai è possibile acquistare l'olio d'oliva anche al supermercato e anche se ci sono moltissimi ristoranti italiani, non c'è l'occasione di assaggiare l'olio, confrontarlo con altri oli e valutarlo.



I partecipanti hanno dimostrato un forte interesse per questa parte, dove si sono cimentati nell'assaggio di 6 campioni, tra i quali non mancavano degli oli difettati.

Tutto ciò è stato possibile grazie alla collaborazione tra FLAVOR Associazione assaggiatori

professionisti e LCI Istituto LinguaXCultura Italia, gestito dall'assaggiatrice Kyoko Matsuyama che con passione ha reso possibile la comprensione del corso traducendo in simultanea e preparando il materiale necessario in lingua giapponese.

I partecipanti hanno intrapreso un vero e proprio percorso sensoriale che ha stimolato non solo la loro sete di sapere ma anche la voglia di affinare il proprio palato.

Il ristorante "Primi Baci" è rinomato per la qualità degli ingredienti e per la maestria dello Chef, che ci ha deliziato con le sue pietanze: un menù completo ideato ad hoc per il corso. Ad ogni portata, infatti, erano abbinati alcuni oli monovarietali italiani.

Ringraziamo il presidente di FLAVOR, Tonino Cioccolanti, Barbara Alfei, Fausto Malvolti e quanti hanno reso possibile questo corso. La diffusione dell'olio d'oliva italiano di qualità in Giappone è appena iniziata!

Grazie!

È anche accaduto che...

- FLAVOR – culturadigusto ha messo in campo di nuovo le sue competenze e le professionalità ad Ancona, nello scorso mese di Marzo, in occasione della realizzazione del 2° Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini di Oliva, per conto dall'AIOMA - Associazione Interregionale Olivicola del Medio Adriatico, iniziativa realizzata in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche e le Associazioni studentesche/culturali Universitarie "La Coccinella" e "Gulliver".
- *Ciclo di seminari sull'olivo e l'olio d'oliva nell'ambito della 5° Rievocazione storica della trebbiatura a Castellaro di Senigallia:*
Assaggiatori professionisti dell'associazione FLAVOR hanno tenuto una serie di docenze sulla gestione dell'oliveto per la produzione di oli di qualità e sull'analisi sensoriale dell'olio di oliva. Gli appuntamenti si sono svolti il 3, 7 e 10 luglio 2014, per un totale di 6 ore e hanno coinvolto circa 20 partecipanti a cui è stato rilasciato un attestato di frequenza. Fondamentale importanza è stata rivolta alla ecosostenibilità della coltivazione dell'olivo, al riconoscimento di difetti e attributi sensoriali positivi dell'olio e alla valorizzazione delle produzioni di oli monovarietal autoctoni della Regione Marche.
- FLAVOR - culturadigusto segue costantemente la formazione e l'addestramento dei suoi assaggiatori attraverso la realizzazione di sedute certificate di assaggio olio, volte alla iscrizione dei suoi soci all'Elenco dei Tecnici ed esperti negli assaggi di oli vergini di oliva, in base al DM 1334/12.

Tutte le attività di FLAVOR - culturadigusto vengono promosse sul sito www.associazioneflavor.it e sulla pagina Facebook Flavor culturadigusto.
