

# Arriva l'open days della cultura dell'olio extravergine

LECCE – E' uno degli eventi più attesi dell'anno per chi, nella nostra terra, considera l'olio extravergine d'oliva una delle fonti di ricchezza più importanti, fondamentali e da tutelare. Ricchezza soprattutto umana, perché l'olio rappresenta l'essenza di un'identità che oggi cerca nella sua storia la via della rinascita e del riscatto.

Torna in Puglia **"Evo Forum, Open Days della Cultura dell'olio Extravergine"**, voluto ed organizzato fortemente da **Fondazione Italiana Sommelier di Puglia**, che da anni porta avanti con passione e serietà un grande progetto di diffusione culturale legato appunto all'olio, settore strategico per la promozione del Made in Italy nel mondo.

Il 31 gennaio a **Corato**, a La Locanda di Beatrice, e l'1 febbraio a **Lecce, all'Hotel President**, sono previsti due incontri con dibattiti e degustazioni per riflettere sul presente e, soprattutto, sul futuro dell'olio extravergine di oliva.

Evo Forum mette infatti al centro del dibattito il concetto di qualità insieme a produttori, esperti del settore, giornalisti specializzati. Quest'anno lo farà con **Nicola Di Noia**, assaggiatore e relatore ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio, nonché responsabile nazionale Olio di Coldiretti. Come sempre saranno preziose le sue parole per chi opera nel mondo dell'olio o chi intende entrarci per lavoro o semplice passione. **Savino Muraglia** porterà la sua esperienza di presidente Coldiretti Puglia e produttore di olio extravergine di qualità, **Gianni Cantele** presidente di

Coldiretti Lecce ripercorrerà il suo impegno per la tutela e valorizzazione dei nostri ulivi e il senatore **Dario Stefàno** racconterà la soddisfazione per la recentissima “legge sull’oleoturismo”, al cui emendamento, approvato con la legge di bilancio 2020, ha lavorato a lungo.

Evo Forum sarà anche l’occasione per presentare i **Corsi Professionali 2020** per diventare Sommelier dell’Olio. Fondazione Italiana Sommelier è l’unica realtà a farlo in Puglia, perché crede profondamente nell’opportunità di crescita del territorio attraverso professionisti competenti che sappiano distinguere e raccontare al mondo la bellezza e la storia dell’olio extravergine di oliva.

Le serate avranno inizio entrambe alle 19 con l’intervento del presidente di Fondazione Italiana Sommelier Puglia, **Giuseppe Cupertino**, durante il quale presenterà appunto i **Corsi di Qualificazione Sommelier dell’Olio** (per conoscere quelli in partenza [www.fondazionesommelierpuglia.it](http://www.fondazionesommelierpuglia.it)).

Quindi la degustazione con la selezione dei grandi oli provenienti da tutta Italia, presenti nella storica “**Guida Olio Bibenda 2020**” e premiati con le “**5 Gocce**”. I banchi d’assaggio, ovviamente, vedranno all’opera i Sommelier dell’Olio pugliesi, formati dall’Associazione Italiana Sommelier dell’Olio.