30 Ottobre 2010
pag. 56

il Giornale

DANTE
Oleifici Mataluni

Con gli esperti «Dante»

Imparare a riconoscere l'olio buono è un gioco da ragazzi

Diventare esperti assaggiatori d'olio? A Genova si può, nell'ambito del festival della Scienza, dove i ricercatori Criol - centro ricerche per l'industria olearia degli oleifici Mataluni, l'azienda produttrice dell'olio Dante - saranno presenti al Festival della Scienza, dove condurranno il «LaboratOlio del gusto» nell'ambito del quale, bambini e adulti potranno imparare, da esperti assaggiatori, alcuni segreti per riconoscere un olio extravergine di oliva di buona qualità. I nostri sensi sono importati anche per riconoscere la qualità degli alimenti, ma occorre allenarli. Il laboratorio didattico del gusto per bambini e grandi, si propone di insegnare attraverso la guida dei ricercatori e degli esperti assaggiatori degli Oleifici Mataluni, ad utilizzare i propri sensi per riconoscere odori, sapori e proprietà organolettiche dell'alimento principe della dieta mediterranea. Una miniguida per l'assaggio dell'olio extravergine di oliva insegna che l'olio cattivo non possiede alcun odore che ricorda l'oliva fresca, l'erba o le foglie, Non è per niente amaro e non pizzica in gola, segno che ha un basso contenuto di antiossidanti, sostanze importanti per il nostro organismo perché lo proteggono dall'attacco dei radicali liberi, possiede al contrario odori o sapori sgradevoli perché o è stato conservato male o è stato ottenuto da olive di cattiva qualità. Info comunicazione@mataluni.com.

56 LIGURIA EVENTI Il Giornale

FESTIVAL DELLA SCIENZA

Amt apre le porte delle rimesse tra autobus storici e tecnologia

Con gli esperti «Dante» Imparare a riconoscere l'olio buono è un gioco da ragazzi

Le stagioni passano... le offerte restano!

PERSONALIZZATI

Entra nel mondo di...