

## 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 impartiti 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 miniguide 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.