

## SCUOLA DI GUSTO

# Gli assaggiatori di Flavor presentano olio e formaggio

**IMPARARE** a utilizzare i nostri organi per capire quello che mangiamo, assaporare l'ambiente che ci circonda per accrescere ogni volta l'esperienza sensoriale. Sono questi gli obiettivi principali che i professionisti di Flavor, l'associazione di assaggiatori di recente costituzione, vogliono diffondere ai giovani, nelle scuole e a chiunque abbia la passione per la buona cucina. Venti i soci fondatori, presidente dell'associazione è stato eletto Tonino Cioccolanti, vicepresidenti Barbara Alfei e Sandra Barboni. Tante le iniziative in programma, tra cui serate informative, corsi di idoneità fisiologica per assaggiatori di olio, corsi divulgativi di miele e formaggi e olive da mensa.

Tre gli appuntamenti fissati alla Civica Enoteca, in corso della Repubblica a Macerata, mercoledì alle 18.30 con il mini corso di assaggio d'olio, il 20 febbraio, sempre alle 18.30, per l'assaggio di formaggi e il 13 marzo (18.30) ancora con approfondimenti sugli oli. «È molto importante addestrare i nostri sensi — ha spiegato Barbara Alfei — per allenarsi a cogliere tutte le sensazioni che qualsiasi cibo può regalarci. L'analisi sensoriale rappresenta un importante strumento di scelta del consumatore, ma anche una potente leva di promozione, tanto che si è arrivati a definire il marketing sensoriale, cioè il coinvolgimento dei sensi nel processo di acquisto». Per seguire le attività dell'associazione è possibile collegarsi al sito [www.associazioneflavor.it](http://www.associazioneflavor.it) o all'indirizzo [info@associazioneflavor.it](mailto:info@associazioneflavor.it).