

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

IN QUESTO NUMERO:

Assemblea soci e nuovo consiglio direttivo

Flavorosi alla Rassegna

Flavor all'estero:

- Canada
- Corso assaggio Vienna

Serate a tema:

- Pomoflavor
- Raggia & friends
- Parata dei campioni 1 e 2

Flavor e Pandolea ad Enoliexpo

Prossime iniziative:

- Vacanzedigusto
- Master cioccolato
- Sedute di assaggio






DIVENTA DEGUSTATORE DI CIOCCOLATO

Sede: Villa Gens Camuria di Camerano (AN)
Periodo: 29 -30 settembre - 1 ottobre 2017
Durata: 18 ore
Costo: 200 euro (comprensivo quota associativa Compagnia del Cioccolato)
Sconto di 20€ per i soci FLAVOR
Numero minimo partecipanti: 12
Richiesta di adesione a info@associazioneflavor.it entro il 15 settembre
Programma completo e modalità di iscrizione a breve su: www.cioccolato.it, www.associazioneflavor.it

CioccoMaster

Per info: Gianni Strovigli, 347-2731660

Un momento importante...l'Assemblea dei Soci

I Flavorosi sono arrivati numerosi all'assemblea dei soci, questa volta a San Severino Marche (MC), che ospitava la quattordicesima Rassegna degli oli monovarietali. Una interessante occasione per partecipare agli eventi in programma ... anche da protagonisti!!! L'Assam ci ha messo a disposizione uno spazio espositivo che ha consentito ad un flavoroso gruppo di presentare la nostra Associazione al pubblico, coinvolgendolo con le degustazioni degli oli monovarietali presenti alla manifestazione.

All'Assemblea eravamo numerosi, uniti da uno spirito di amicizia e di collaborazione. Dopo lo spuntino offerto da Flavor presso la saletta del Teatro Feronia al centro della città, i lavori si sono aperti con il saluto del Presidente e l'illustrazione delle numerose attività dell'Associazione che tanto coinvolgono i soci: dai "Flavorosi Panel", ideati per unire soci assaggiatori di olio con l'obiettivo di un addestramento continuo ed il confronto con gruppi di assaggio che operano in altri territori, attraverso i ring test che sono stati distribuiti ai presenti, alla continua formazione di nuovi assaggiatori attraverso i corsi e le sedute di assaggio. Non mancano inoltre le numerose serate conviviali che offrono occasione di incontro, di approfondimento e di socializzazione.

Il momento dell'Assemblea più importante e sentito da tutti è stato quello del rinnovo delle cariche sociali; la voglia di partecipare e rendersi disponibili a lavorare e far crescere l'Associazione è stata così tanta che si è reso necessario aumentare il numero dei consiglieri.

Alla fine non ci siamo dimenticati l'approvazione del bilancio consuntivo...all'unanimità!

Il nuovo Consiglio Direttivo dell'Associazione:

Tonino Cioccolanti (Presidente)
Barbara Alfei (Vice Presidente)
Sandra Barboni (Vice Presidente)
Fausto Malvolti (Tesoriere)
Donatella Di Sebastiano (Segreteria)
Palmiro Ciccarelli
Leonardo Delogu
Marco Fenni
Rita Amalia Grunspan
Demetrio Ruffini
Vincenzo Torelli



Nella foto, tra i flavorosi consiglieri, ci sono anch'io.... un pochino sbiadito, nello schermo del pc, perché grazie alla supertecnologia ero con loro, anche da oltre mare!! E sono fiero di essere una new entry insieme a Rita, Palmiro, Enzo e Marco. La prima riunione del consiglio direttivo è stata entusiasmante, tanta voglia di fare, tante iniziative da portare avanti e nuove idee che faranno crescere ancora di più la nostra Associazione.

Leonardo Delogu

Flavorosi alla Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

La 14° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata dall'ASSAM, ha visto una importante presenza dei soci Flavor nell'ambito delle due giornate a San Severino Marche (MC), 30 aprile – 1 maggio.



Una edizione speciale, quella del 2017, che ha voluto portare l'élite degli oli monovarietali italiani nell'area colpita duramente dal sisma, in segno di rinascita e di solidarietà con le popolazioni del territorio.

Tanti i produttori intervenuti, da diverse regioni italiane, e tanto l'olio offerto in dono per le mense scolastiche e ospedaliere di San Severino Marche. Molto partecipate le numerose iniziative che hanno colorato la Rassegna, nell'ambito della manifestazione "Oro verde e preziose eccellenze nel corso della storia" con la collaborazione della Proloco e di varie associazioni, compresa Flavor.

Enzo, Giannetto, Marco, Palmiro, Livio, Graziano, Leonardo, Baingio, Tonino, Fausto, Antonella, Margherita, Marco, Rita, Raffaele, Simone, Demetrio, Furio, Antonietta, Federico e tanti altri...hanno portato il loro entusiasmo al chiostro di San Domenico, offrendo la loro professionalità presso lo stand di Flavor, con assaggi di oli monovarietali rappresentativi della Rassegna, proponendo iniziative al pubblico, in particolare "Unge e Lava – impariamo a fare il sapone", offrendo e illustrando i vini delle Marche, in collaborazione con l' AIS, alla tradizionale cena dei produttori, partecipando al gioco a squadre "Indovina la varietà" organizzato da ASSAM, scegliendo il Teatro

Feronia al centro della Città di San Severino Marche per l'assemblea dei Soci.

Baingio Delogu, socio Flavor, giunto "in continente" dalla solare isola sarda insieme al fratello Leonardo, ha offerto al pubblico il Laboratorio sul sapone: numerosi gli intervenuti, curiosi di capire come dalle sapienti mani del maestro potesse uscire un profumato sapone da olio extravergine di oliva varietà Bosana.



La flavorosa squadra "I due mari", ormai collaudata e composta da Leonardo Delogu, Livio Giovenali ed Antonella Ascani, si è aggiudicata il primo premio alla decima edizione del Gioco a squadre INDOVINA LA VARIETA', aggiudicandosi 8 punti su 8 ...veramente bravi!



E flavoroso il clima...vederli tutti girare intorno al chiostro, partecipare alle iniziative, confrontarsi con i produttori presenti e con il pubblico, scambiarsi i campioni per il flavoroso ring test di giugno, ideare nuove iniziative, ma soprattutto sempre pronti a dare una mano, a me, Donatella e ASSAM, per la buona riuscita della manifestazione. Grazie a tutti!!

Barbara Alfei

FLAVOR approda in Canada

Ancora una volta FLAVOR allarga i suoi orizzonti fuori dai confini italiani, e stavolta oltrepassa l'oceano!



Nella splendida sede del Liberty Grand Entertainment Complex a Toronto, Canada, lo scorso 9 giugno il Gambero Rosso, il CNO - Consorzio Nazionale Olivicoltori e la CIA - Confederazione Italiana Agricoltori, hanno organizzato un evento di promozione internazionale dedicato alle eccellenze tra i vini e gli oli extravergini d'oliva italiani.

Nell'ambito di questo evento mi è stato proposto di tenere una "masterclass" sull'olio

extravergine d'oliva, ed una sessione di degustazione di varie tipologie di oli.

Molto sentita è stata la partecipazione degli iscritti alla "masterclass", circa una trentina di persone che, mostrando una grande attenzione e voglia di conoscere i nostri oli extravergini d'oliva, mi hanno ancora una volta fatto riflettere sull'immensa importanza della valorizzazione del nostro prezioso patrimonio oleario italiano, in primis all'estero ma anche all'interno dei nostri confini nazionali.



Non a caso, la "mission" principale di FLAVOR - culturadigusto è proprio quella di migliorare la cultura del gusto sui prodotti agroalimentari e di diffonderla dovunque e il più possibile.

E' stata per me un'esperienza fantastica ed emozionante, sia pure impegnativa perché svolta tutta in lingua inglese, e per questo desidero ringraziare Barbara Alfei e Fausto Malvolti per l'opportunità che mi hanno offerta.

Sandra Barboni

Corso assaggio Vienna

Chiuso con successo il 4° corso professionale per assaggiatori di olio organizzato da Aromatisch in collaborazione con Flavor - culturadigusto a **Vienna**, nel periodo 2-5 giugno.

Docenti: Barbara Alfei e Ugo Testa.



Fruchtig, bitter, scharf... le parole chiave continuavano a risuonare nell'aula del corso, senza che l'interprete Laura avesse più necessità di tradurre. Ma molto più bravi loro ad imparare l'italiano: fruttato, amaro, piccante, leggero, medio, intenso, e ancora...mandorla, carciofo, pomodoro, frutti di bosco....come se, oltre alla cultura sull'olio, fossimo stati in grado di trasmettere entusiasmo, passione ed interesse per la specie olivo e le numerose varietà, ma anche per la nostra bella Italia olivicola e la lingua italiana.



Erano 8 i partecipanti al corso, provenienti da Austria e Germania; diversi di loro importatori, finiti nel mondo dell'olio per interessi commerciali, altri invece semplici appassionati e consumatori. Attenti, desiderosi di saperne di più su qualsiasi argomento, continuavano a fare domande, rischiando a volte di mettere in difficoltà l'interprete Laura che non riusciva più a stare dietro al fiume di parole e di interrogativi posti. Gratificanti e stimolanti per me e Ugo, che cercavamo di alternare il più possibile le lezioni teoriche con le esercitazioni pratiche...tanti tanti assaggi, di difetti (soprattutto il rancido, tanto difficile per loro da riconoscere...), oli commerciali di basso livello e sentore di provenienza, oli di altri paesi, oli monovarietali italiani, Dop e IGP.

Massima concentrazione da parte loro durante le prove selettive, massima puntualità nelle lezioni, rigoroso silenzio durante gli assaggi...solo il rumore dello strappaggio, coccolati da Brigitte e Mimmo che hanno fatto di tutto per farci sentire tutti a nostro agio, nonostante i problemi con la lingua.



E dal corso è nato il flavoroso Panel più a Nord (Austria e Germania) che ha visto la partecipazione anche di Peter e Marcus (che hanno frequentato il corso Flavor a Vienna negli anni precedenti) per l'assaggio dei ring test.

Un nuovo gruppo, unito a tutti gli altri da una grande passione, con la speranza che la nostra grande flavorosa famiglia possa crescere sempre e rimanere unita.

Barbara Alfei

Pomoflavor

Il **3 marzo** 2017 i Flavorosi delle Marche si sono ritrovati sulle colline di Senigallia in un ristorante di eccellenza culinaria. Già la location faceva intendere una serata speciale: la collina di Montedoro.

Luogo suggestivo, meta di passeggiate ed escursioni ove ancora si trovano i resti dell'antica selva, la collina di Montedoro, che sovrasta il fiume Cesano e così chiamata per l'abbondanza dei raccolti di grano, fu un importante insediamento preistorico al quale seguì quello più consistente di un gruppo di Piceni (che nulla avevano a che fare con i flavorosi di Ascoli) e poi dei Romani. Numerosi i ritrovamenti archeologici nella zona: tombe precristiane che hanno restituito oltre che gli scheletri, fibule di bronzo, punte di lancia e vasetti, tutti oggetti conservati presso il Museo Archeologico di Ancona e presso il Museo delle Grazie a Senigallia. Domina la collina una piccola chiesa, usata in passato per celebrazioni festive ed oggi aperta in rare occasioni speciali tra cui il meraviglioso evento "Poesia nel Silenzio" organizzato ogni anno dall'Associazione "Amici della foce del fiume Cesano". Proprio di poesia ci ha parlato Palmiro Ciccarelli con i suoi racconti e le sue odi al Ribona (vino dell'antico vitigno autoctono dei colli maceratesi), vino che ci ha accompagnato assieme ai proseccchi, con una impronta di equilibrio e consistenza, nei piatti gourmet elaborati dalla cucina di Susy.



La Chef Susy ci ha proposto un menù raffinato con antipasti di mare, chitarrine con asparagi e gamberi e un branzino al sale con riduzione di vino rosso e purè alla curcuma e favette al finocchietto.

La serata è stata preceduta da una seduta di degustazione dedicata al sentore di pomodoro. Gli oli monovarietali, degustati e giudicati dal panel Flavoroso, scelti con cura da Barbara Alfei e Palmiro Ciccarelli sono stati nell'ordine: Itrana del Lazio, Tonda Iblea della Sicilia, Ascolana Tenera delle Marche, Ortice e Ravece della Campania e Intosso dell'Abruzzo. Tutti gli oli hanno superato il giudizio del Panel e hanno poi accompagnato i piatti armoniosi della cucina di Susy.



Non da ultima va ringraziata Nadia Fava che, come sempre, ha saputo coniugare in maniera perfetta armonia, stile, gusto e spirito associativo. Un grazie a quanti hanno "assaporato" questa serata speciale, a Barbara Alfei e Donatella Di Sebastiano per la conduzione del gruppo e al personale del ristorante per la simpatia e professionalità.

Fabio Beciani

Flavoroso Panel Marche Nord

Raggia & friends

Meravigliosa serata a tema "Raggia & Friends" quella trascorsa lo scorso Martedì **13 Giugno al Caffè Bistrò Palazzo Gerardi** nella magica Senigallia. Location perfetta per assaggiare una delle varietà d'eccellenza delle alte Marche come la Raggia.



Evento organizzato dalla flavorosa Nadia Fava in collaborazione con la proprietaria Serena, alle quali vanno i nostri complimenti per l'ottima riuscita dell'evento. Il menù composto da piatti unici ha fatto onore allo Chef, senza dimenticare gli esclusivi formaggi francesi, ed i vari tipi di Pane fatti a mano con farine antiche macinate a pietra. Protagonista indiscussa della serata è stata sicuramente la Raggia, che in compagnia della Raggiola, dell'Ogliarola barese ed altre varietà geneticamente simili, ha arricchito un menù già gustoso ed unico nel suo genere, sprigionando quel sentore di mandorla verde così caratteristico che le contraddistingue tutte.



I Monovarietali assaggiati hanno soddisfatto in pieno le nostre aspettative, confermando le caratteristiche organolettiche proprie di ognuno; è questo indice dell'ottima qualità degli stessi selezionati. Le diverse varietà anche se simili offrono diverse sfaccettature che nel piatto esaltano i sapori ed arricchiscono di profumi... è stato bello giocare a tavola con gli abbinamenti alla ricerca di sensazioni che ogni varietà può dare....

Marco Fenni



La duplice parata dei Campioni

La passione, la preparazione e la perseveranza di Palmiro Ciccarelli hanno dato vita anche quest'anno a due serate all'insegna della qualità, della conoscenza e della sana competizione tra i migliori oli EVO monovarietali italiani

Sto parlando della *Parata dei Campioni*, è così che il patron ama definire questo evento: una ventina di oli extra vergini di oliva monovarietali, *Selezione Palmiro*, premiati in varie competizioni nazionali e regionali, messi a confronto da altrettanti assaggiatori professionisti o semplicemente appassionati, sotto la guida esperta di Palmiro Ciccarelli e della dott.ssa Barbara Alfei, Capo Panel Marche.



Il 20 giugno al Ristorante Oasi di Falconara M. – Castelferretti, ci siamo incontrati per partecipare a quella che si è rivelata una serata piacevole, interessante e anche formativa; Palmiro ha dato il via al classico assaggio per scoprire e per far conoscere, a tutti i partecipanti, alcuni oli monovarietali italiani della cui esistenza ero personalmente all'oscuro.



La dott.ssa Barbara Alfei, nella fase di valutazione di ogni singolo olio, ci ha sapientemente guidati nel mondo del *fruttato*, dell' *amaro* e del *piccante* su diverse cultivar, ma anche sulle stesse varietà coltivate in regioni o in luoghi diversi.



Terminata la prima parte della serata, Palmiro, in collaborazione con lo Chef Gianluca Romiti, ha abbinato su ogni piatto due oli differenti al fine di farci conoscere e di insegnarci come oli diversi su piatti identici possano cambiarne completamente il gusto. Ovviamente non poteva mancare l'abbinamento cibo – vino, curato anche questo da Palmiro che ha voluto presentarci un vino bianco del maceratese, “il Ribona”, che sta uscendo bene sul contesto vinicolo locale.



La serata del 20 giugno, dedicata principalmente agli *aficionados* della zona Marche centro-nord, è stata replicata per tutti, in particolare per le zona centro-sud delle Marche il **13 luglio** al **Ristorante Mangia di Civitanova Marche Alta**, dove grazie alle mani esperte dello Chef Paolo Mazzieri e alla regia dell'instancabile Palmiro supportato da Barbara, abbiamo avuto modo di approcciarci all'assaggio con un pizzico di competenza in più guadagnata sul campo di Castelferretti.



Non mi resta che ringraziare i docenti, Barbara, per la professionalità e l'ampia conoscenza del settore olivicolo nazionale, e Palmiro, che dedica gran parte del suo tempo e delle sue risorse a quelle che sono passioni personali che vuole a tutti i costi allargare a quanti sono desiderosi di imparare a distinguere il commerciale dall'artigianale, il buono dall'eccellenza, l'extra vergine italiano dal vergine o peggio ancora dal lampante.

Graziano Tiranti



Flavor e Pandolea insieme

"Olivicoltura: opportunità per i giovani". Questo il titolo dell'incontro tenutosi a Fermo, nell'ambito di Enoliexpo 2017, rivolto agli Istituti Agrari delle Marche.

L'Associazione Pandolea in collaborazione con Flavor-culturadigusto, insieme nella divulgazione della cultura olivicola.

Sono stata invitata ad illustrare il coinvolgente mondo dell'analisi sensoriale, insieme a Marcella Cipriani (agronomo - Pandolea) che invece ha parlato della gestione degli oliveti.

La mia prima "flavorosa" esperienza in pubblico, supportata dagli amici del "flavoroso" Panel di Macerata.

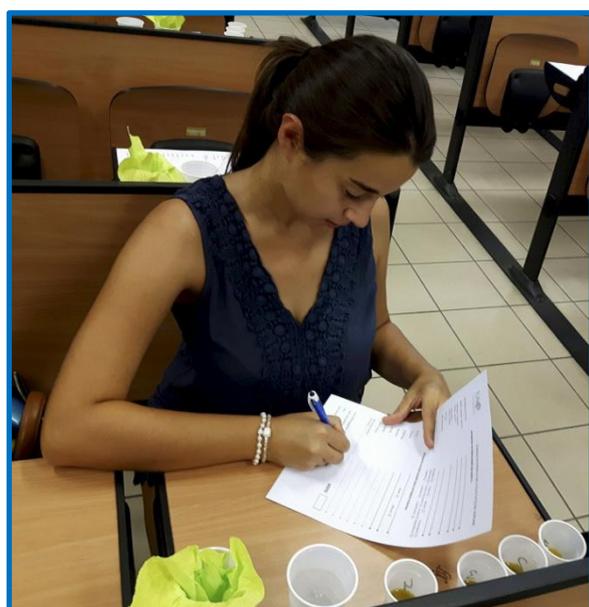


E' stato emozionante rivolgersi ad una sala convegni affollatissima...oltre 150 gli studenti che hanno messo alla prova i loro sensi, un pubblico attento e curioso che rappresenta l'humus fertile in cui la cultura dell'olio EVO può mettere profonde radici.

Questi giovani: un'opportunità per l'olivicoltura!

Benedetta Corvatta

Formazione e addestramento



Finita la pausa estiva, a settembre riprenderà l'attività di formazione con le **sedute certificate** valide per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti assaggiatori degli oli di oliva vergini, Le sedute, con cadenza circa bisettimanale, si terranno alle ore 18.00 presso l'Università Politecnica delle Marche – Ancona.

Vacanzedigusto

FLAVOR
 cultura digusto
 Associazione Assaggiatori Professionisti



ESTATE 2017

la cultura del gusto
 durante le vacanze estive....continua!

Vacanzedigusto

VINI E SALUMI espressione di un territorio

Durante le tue vacanze, dovunque sarai...

ASSAGGIA e PORTA A CASA!!

*Passiti, spumanti, vini da vitigni autoctoni,
 salumi tipici del territorio e/o legati alla tradizione,
 da condividere con gli altri "flavorosi" nel momento conviviale*

Sabato 7 ottobre ore 17,00

Agriturismo I Tre Filari, Bagnolo di Recanati (MC)



Per info: info@associazioneflavor.it

VACANZEDIGUSTO per condividere la cultura del gusto e lo spirito associativo anche in occasione delle vacanze estive. Tema 2017: VINI espressione del territorio e SALUMI. In qualunque luogo vi capiterà di trascorrere le vostre giornate, siete invitati a reperire passiti, spumanti, vini da vitigni autoctoni, salumi tipici del territorio e/o legati alla tradizione, che possano essere condivisi con i Soci Flavor nel momento conviviale di fine estate, **sabato 7 ottobre 2017** presso l'Agriturismo I Tre Filari, Bagnolo di Recanati (MC). Verrà organizzato un seminario di aggiornamento dal titolo "Viaggi...diVINI" a cura di Cesare Lapadula e "Salumi ...digusto" a cura dei Flavorosi assaggiatori di salumi; seguirà la degustazione guidata dei prodotti delle vacanze, che poi verranno "consumati" insieme a tavola.

Tutte le attività di FLAVOR - culturadigusto vengono promosse sul sito:
www.associazioneflavor.it

e sulla pagina Facebook *Flavor Culturadigusto*.

Newsletter a cura di:

Leonardo Delogu e Barbara Alfei