



ONAOO, maestros en el arte de la cata



Conocida por su intensa actividad formativa, L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (ONAOO), la escuela de cata de aceite de oliva más antigua del mundo, es una asociación surgida en el seno de la Unión Italiana de Cámaras de Comercio que, a partir de un enfoque objetivo y multidisciplinar inspirado en el rigor científico, se define como un espacio de intercambio de experiencias, debate y defensa de la calidad de los aceites de oliva.

[Texto: Alfredo Briega Martín]



Fundada en Imperia en 1983 gracias al impulso de la Cámara de Comercio de esta localidad y de un grupo de prestigiosos catadores con el compromiso de defender, potenciar y proteger el importante patrimonio técnico y cultural que representa la cata de aceite de oliva, la ONAOO pretende preservar entre sus "sólidos muros culturales" el conocimiento teórico y práctico de este arte "que puede ser utilizado por todos de modo tangible".

La ONAOO presume de ser la primera escuela de cata del mundo, y la localización de su oficina técnico-

administrativa en Imperia -la sede legal está en Roma, en la Unioncamere Nazionale (Unión Nacional de Cámaras de Comercio)- no es casual: desde comienzos del siglo XX hasta los años 80 Imperia era el centro neurálgico y comercial de los aceites, además de lugar de residencia de algunos de los más grandes catadores del mundo. En 2009, y como consecuencia del traslado de la Cámara de Comercio al antiguo Palazzo Sasso, la organización ubicó a sus representantes administrativos y técnicos en el corazón de la ciudad. El edificio, hogar del molino de aceite Sasso, construido en

Oneglia en 1925 según un proyecto del arquitecto Alfonso Scholl, supuso un hito importante en la evolución de la industria oleícola, pero también formó parte de un boceto histórico más amplio, que incluye el papel de la familia Novaro en la vida cultural y económica de Imperia y la participación del sector empresarial local en la unificación de Porto Maurizio y Oneglia en la nueva ciudad



Organigrama de la ONAOO. De izqda. a dcha. y de arriba abajo, Lucio Carli, presidente; Marcello Scoccia, vicepresidente, Jefe del Panel de Cata y director de la Escuela; Carlotta Pasetto, docente (Área de Formación); Mauro Amelio, consultor científico; Barbara Ricca, gerente administrativa; y Sara Bruzzone, secretaria.



de Imperia, fundada en 1923. Tras su restauración, en la actualidad se trata de un moderno centro de negocios que incluye un gran auditorio o sala de conferencias con 400 localidades que permite albergar eventos de alto nivel.

A lo largo de su trayectoria, la ONAOO ha desarrollado una didáctica formativa que aborda todas las etapas de la cadena de producción de los aceites de oliva, desarrollando las diferentes temáticas con la vista puesta en una apertura total hacia las zonas productoras mediterráneas y de fuera del Mediterráneo.

Sus asociados, auténtico corazón y motor de la organización, se ex-

tienden por todo el mundo, asegurando un intercambio constante de energías creativas que han permitido un continuo crecimiento a lo largo de los años. Las personas físicas pueden unirse a la ONAOO como Miembros Ordinarios, mientras que las Cámaras de Comercio, las Uniones Regionales de Cámaras de Comercio y el resto de entidades pueden adherirse como Miembros de Apoyo, comprometiéndose a aplicar y respetar sus estatutos y previo abono de una cuota que en 2018 es de 100 euros.

Entre los objetivos que figuran en dichos estatutos, el primero habla de “difundir el aprendizaje del arte de la cata tanto desde el punto de vista técnico como operativo, para cuyo fin se establece la Escuela de Catadores Profesionales de Aceites de Oliva”, controlando y garantizando que su función tradicional “se lleve a cabo con competencia y eficacia”. Asimismo, la ONAOO “realiza y promueve estudios e investigaciones para defender, tutelar y valorizar las características del aceite de oliva desde la fase de producción hasta la extracción del aceite, el acondicionamiento y la comercialización del producto”; y “propaga y



promueve la cultura del aceite de oliva a través de cursos divulgativos, estudios, conferencias, seminarios y mesas redondas”.

Del mismo modo, la ONAOO “proporciona apoyo a las Cámaras de Comercio, a las Administraciones centrales y locales y a todos los organismos que lo soliciten, mediante la realización de eventos de promoción de los productos olivícolas, tanto nacionales como internacionales; estableciendo y manteniendo contacto con asociaciones y/o organizaciones nacionales y extranjeras en aras de fomentar todas las formas de colaboración para alcanzar objetivos comunes”. A este respecto, desde la ONAOO se muestran convencidos de que una mayor colaboración entre todos los actores del sector del aceite de oliva conllevaría indudables beneficios para el mismo.

Además de perseguir el reconocimiento de los Ministerios italianos de Políticas Agrícolas y Forestales y Desarrollo Económico, así como del Consejo Oleícola Internacional

(COI), otros objetivos son la puesta en marcha o gestión de laboratorios para exámenes físico-químicos; establecer y organizar Panel Test según la normativa vigente para empresas y consumidores; o promover el establecimiento y la asignación de becas, premios y reconocimientos “a aquellas organizaciones, asociaciones y personas que se han distinguido en la puesta en valor, promoción y difusión de la cultura de los aceites de oliva”. Por cierto, en cuanto al Panel Test -que suscita posturas tan enfrentadas-, la ONAOO se muestra claramente a favor de este sistema, reconociendo, eso sí, que existen puntos de mejora que pueden convertirlo en un método cada vez más eficaz.

Referente a nivel mundial

Hoy día, la ONAOO se ha convertido en todo un referente a nivel mundial en lo concerniente a la formación relacionada con el aceite de oliva. Su amplia oferta formativa, desarrollada en colaboración con el mundo científico y universitario, se

entremezcla con experiencias de intercambio cultural, como viajes anuales a España, Grecia, Marruecos y Portugal. La actividad de ONAOO traspasa fronteras, y en el último año sus cursos han llegado a países como Taiwán, Japón, EEUU, Francia o Grecia, entre otros muchos destinos.

El catálogo de la ONAOO comprende desde cursos técnicos para formar nuevos catadores profesionales de aceite de oliva hasta cursos populares dirigidos a simples consumidores, asociaciones u operadores comerciales, concediendo especial importancia a la formación destinada al segmento de la restauración y a todos aquellos que deben educar a sus clientes sobre el uso correcto en la cocina de este producto; sin olvidar la capacitación en escuelas a todos los niveles. El enfoque metodológico es capaz de satisfacer tanto las necesidades profundas de aquellos que ya poseen una sólida preparación y experiencia como de los curiosos que se acercan por primera vez al mundo de los



aceites de oliva. Las propuestas formativas, actualizadas constantemente desde el punto de vista educativo y científico, nacen con el objetivo de satisfacer a un usuario diferenciado e incluir todas las etapas de la cadena de producción de los aceites de oliva.

En cuanto al claustro docente, está compuesto por profesores seleccionados por sus sólidos conocimientos y experiencia profesional en las materias que imparten, desarrollados y madurados gracias a su trabajo de campo -nada de “nociones inciertas adquiridas con lecturas vanas o mediante el simple intercambio de opiniones”, apuntan desde la asociación-.

Tipos de cursos

Los cursos técnicos se dividen en dos niveles. Los cursos de primer nivel son autorizados por la región donde se llevan a cabo, tienen una duración mínima de 35 horas y están dirigidos por un jefe de Panel. Las sesiones teóricas comienzan con una introducción al análisis sensorial y abordan a continuación el método del COI para la evaluación organoléptica de los aceites de oliva vírgenes; las características físico-químicas de los aceites de oliva; el cultivo del olivo y los efectos sobre la calidad de los aceites de oliva; la influencia de la tecnología en la calidad de los aceites de oliva; la actual legislación en el ámbito oleícola; la producción y el consumo en el mundo; y la estandarización de los métodos de control.

Por su parte, las lecciones prácticas se refieren a aspectos tales como la técnica de cata; el formulario de evaluación organoléptica; el reconocimiento de defectos; la renovación de méritos; el uso de la tarjeta de evaluación organoléptica; o la degustación de aceites del mundo. Además del certificado de participación entregado a todos los asistentes, los aspirantes a catador de aceite de oliva que superan las cuatro pruebas selectivas reciben el *Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli oli di oliva vergini* (certificado de aptitud o idoneidad fisiológica para la cata de aceites de oliva vírgenes).

Los cursos de segundo nivel dirigidos a formar cata-

Llegar desde **AQUÍ**



HASTA **AQUÍ**



no es una tarea
FÁCIL



Por eso en **Gesca** llevamos
más de 10 años
ayudando a las almazaras
en la **instalación, mantenimiento**
y **servicio técnico** de
automatismos industriales





Hoy día, la ONAOO se ha convertido en todo un referente a nivel mundial en lo concerniente a la formación relacionada con el aceite de oliva

dores profesionales de la ONAOO son cursos avanzados con una duración de dos años -entre el primer y el segundo año no pueden transcurrir más de 12 meses- que permiten consolidar y profundizar los conocimientos sobre la cata de aceites y la inclusión en el *Registro Internazionale Assaggiatori Professionisti*, que abre la puerta a las múltiples posibilidades que el mundo oleícola ofrece a los profesionales de la cata. Los participantes deben ser miembros de la ONAOO y poseer el *Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli oli di oliva vergini*, así como una cuenta de Skype -las fechas de las sesiones de Skype y del examen son anunciadas al comienzo del curso, y sólo se permite ausentarse de una sesión por año; en caso contrario, la inscripción es anulada y el importe del curso no reembolsado-.

El primer año consta de un curso teórico-práctico de tres días en la

sede de ONAOO en Imperia y seis sesiones de Skype -una cada dos meses-, así como dos cajas "Extra Skype Session" para el autoaprendizaje de cada alumno. El segundo año, además de las seis sesiones de Skype y las dos cajas "Extra Skype Session" para autoaprendizaje, comprende una actualización de cuatro días con una sesión de examen final incluida, en una sede que varía cada año. Aprobar el examen final otorga el derecho a ser incluido en el *Registro Internazionale Assaggiatori Professionisti* de la ONAOO durante un año, mientras que la permanencia en el Registro para los años siguientes requiere la participación obligatoria en las reuniones anuales de actualización organizadas por la ONAOO -la próxima, del 30 de noviembre al 2 de diciembre en Roma-.

Además del *Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio*, es necesario obtener otro certificado, emitido

por un jefe de Panel, que acredita la asistencia a 20 sesiones de cata certificadas, celebradas del modo y en los tiempos previstos por la normativa vigente -a realizar en días diferentes en los 18 meses anteriores a la fecha de presentación de la solicitud y cada una con al menos tres evaluaciones organolépticas-.

Cursos on line y divulgativos

Al margen de los cursos técnicos, la ONAOO ofrece también cursos *on line* y cursos divulgativos. Los primeros suponen una oportunidad para aproximarse al mundo del aceite de oliva y al entrenamiento constante que supone la cata. La Escuela envía a los participantes una muestra de los aceites que se degustarán durante la sesión con uno de sus catadores expertos, en la que se discuten sus características organolépticas. La fecha y la hora se acuerdan con los alumnos (máximo cinco par-



participantes por sesión) y la conexión se realiza a través de videollamada grupal con Skype. La caja que reciben los participantes -con un precio que oscila entre 122 y 244 euros en función de la fecha en que se realice la sesión de cata desde la recepción de los materiales- contiene 10 muestras de aceites de 30 ml. cada una -que deben guardarse en el frigorífico a una temperatura de 4° C y a temperatura ambiente el día anterior a la cata-, 10 vasos para degustación y 10 tarjetas de evaluación organoléptica (tarjeta COI).

Los cursos de divulgación se presentan como una herramienta útil para que el consumidor de aceites de oliva pueda enriquecer su conocimiento del producto, aprendiendo a diferenciar mejor su calidad. Su duración -en una o más jornadas- depende del desarrollo de cada temática y de la cantidad de muestras catadas. En un programa estándar, los temas abordados se dividen en unidades como *Historia y tradición* (el patrimonio olivícola mediterráneo, historia de una tradición milenaria), *Tipología de las grasas* (el aceite de oliva virgen extra y cómo obtener un producto de calidad), *Análisis sensorial* (la cata o cómo reconocer la calidad de un virgen extra) y *El aceite en la cocina* (alimentos cocidos y crudos). El precio de los cursos depende de su duración: desde tres horas con un profesor por 700 euros, la opción más económica, hasta 12

horas con dos profesores por 2.200 euros -gastos de viaje, alojamiento y manutención aparte-.

Desarrollados con un lenguaje sencillo pero al mismo tiempo exhaustivo y científico, este tipo de cursos -que pueden personalizarse según las necesidades de los participantes- suponen un primer paso para todas aquellas personas interesadas en emprender la actividad de catador profesional, participando sucesivamente en los diversos cursos técnicos y de actualización que la ONAOO convoca durante el año.

Por último, la ONAOO también imparte cursos internacionales de alta cualificación como el *Corso internazionale di Olivicoltura, Elaiotecnica e Analisi Sensoriale dell'Olio di Oliva: Dall'olivo all'olio* que tendrá lugar en Spoleto durante cinco jornadas (40 horas, 28 teóricas y 12 prácticas), del 10 al 14 de septiembre de 2018, organizado conjuntamente con L'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'olio (AOO).

El método ONAOO

Pero, ¿en qué consiste el método ONAOO? Lo explica su director, Marcello Scoccia, catador profesional, vicepresidente técnico y jefe del Comité de Cata Profesional CCIAA-ONAOO de Imperia. "El método ONAOO se basa en educar a los operadores y consumidores hablando de calidad y autenticidad sin ningún prejuicio ni posición; el hecho

de que nuestra escuela no muestre ninguna etiqueta y se refiera a la calidad de los aceites de oliva procedentes de cualquier parte del mundo demuestra que su actividad se rige por la absoluta imparcialidad y ausencia de fines comerciales, con el único objetivo de crear cultura del aceite de oliva, percibida como una necesidad para el mercado y los consumidores. Quienes forman parte del Registro Internazionale Assaggiatori Professionisti han recorrido un camino detallado de entrenamiento; formar parte del Registro supone un verdadero valor añadido fundamental para la definición de un perfil operativo eficaz y convincente. Gracias a nuestra visibilidad a nivel internacional, la ONAOO es hoy en día el referente mundial de la cultura del aceite de oliva".

Entre los servicios que ofrece la ONAOO destaca el innovador *E-Taste Corner*, un rincón del gusto que es mucho más que una simple barra de aceite, señala Scoccia, responsable de la Escuela. "Se trata de un viaje virtual por todos los cultivos y sabores del mundo, en el que los catadores de ONAOO guían a los consumidores durante las ferias y eventos apoyados en un gráfico que muestra el perfil sensorial de cada uno de ellos". 🍷

O.N.A.O.O.
onaoo@oliveoil.org
www.onaoo.it