

Danas je na konferenciji za medije u prostorima Pučkog otvorenog učilišta Vodnjan prezentiran novi program osposobljavanja - onaj za sommeliera maslinovog ulja - prvi takve vrste u Hrvatskoj. Prisutnima se tom prilikom obratio gradonačelnik Grada Vodnjana **Klaudio Vitasović**, ravnatelj Učilišta **Sandro Manzin**, te dr. sc. **Marin Krapac**, jedan od predavača na programu.

Gradonačelnik Klaudio Vitasović kazao je kako mu je izuzetno drago da je Učilište prepoznalo važnost otvaranja jednog takvog programa u sredini kao što je Vodnjan, koji njeguje dugogodišnju tradiciju prerade i proizvodnje maslinovog ulja, i čija ulja godinama kotiraju kao jedna od najboljih na svijetu. „Pored brendiranja samog Grada kao grada maslinovog ulja, važno je ulagati i u znanje naših maslinara i vlasnika mnogobrojnih kušaona maslinovog ulja, stoga sam siguran da će program biti zanimljiv i koristan pogotovo njima. Naravno, program je otvoren i svima koji bi htjeli naučiti nešto više o samom maslinovom ulju, njegovoj povijesti i karakteristikama, sljubljanju s hranom, kako maslinarima, tako i zaposlenima u drugim sektorima, kao ugostiteljima, konobarima, kuharima te svim zainteresiranim građanima“ naglasio je Vitasović koji je i napomenuo da će Grad Vodnjan sufinancirati troškove pohađanja programa svim polaznicima s područja Grada Vodnjana te kako je program osposobljavanja za poslove sommeliera maslinovog ulja vodnjanskog Učilišta prvi takav verificirani program u Hrvatskoj, a nakon uspješno završenog ispita, zvanje se upisuje u radnu knjižicu.

Ravnatelj Sandro Manzin je naglasio kako je danas pitanje cjeloživotnog učenja i obrazovanja stvar potrebe odnosno svakodnevnog procesa bez kojeg se više ne može. Neprekidnim učenjem pojedinac povećava svoju konkurentnost, zapošljivost i uključuje se u sve aspekte društvenog života. „Smatramo kako ovaj program osposobljavanja, jedini u Hrvatskoj, u potpunosti odgovara potrebama građana Vodnjanštine i Istre, te kako je program prilagođen potrebama, mogućnostima i prethodnom iskustvu polaznika“, zaključio je Manzin.

Dr. sc. Marin Krapac, jedan od predavača na programu, iskoristio je priliku kako bi pozvao sve zainteresirane da se upišu na program, koji će im omogućiti da osim povijesti, saznaju nešto više o karakteristikama dobrih i loših ulja, kako domaćih sorti tako i onih svjetskih, te kako ulje pravilno sljubiti s hranom. Kroz to iskustvo će ih voditi inženjeri agronomije, psiholozi i stručnjaci zaštite na radu.

Upisi se obavljaju osobno u Učilištu na adresi Portarol 31, Vodnjan, a otvoreni su do 25. siječnja 2019, poručili su iz Grada Vodnjana.

## Vodnjan prvi u Hrvatskoj ima program osposobljavanja za sommeliera maslinovog ulja

Kategorija: ISTRAAžurirano: Četvrtak, 10 Siječanj 2019 14:06

Objavljeno: Četvrtak, 10 Siječanj 2019 14:03

---

(iPress)

