

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier dell'Olio



 Fondazione Italiana Sommelier

L'Olio
è
cultura.

Una cultura che nobilita i nostri piatti e cambia la vita. In meglio.

 Associazione Italiana Sommelier dell'Olio
• SEDI IN TUTTE LE REGIONI D'ITALIA •

L'olio è cultura.



Fondazione Italiana Sommelier

SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE DAL 1965
PER LA CULTURA DEL VINO, DELL'OLIO E DEI PRODOTTI DELLA TERRA

L' **Olio Evo**

per una migliore qualità della vita.

Nel 2004 abbiamo raccolto il testimone da Luigi Veronelli, quando il Maestro ci attribuì la responsabilità di organizzare corsi sull'Olio Extravergine di Oliva in tutta Italia. Con la nostra esperienza nel trasmettere la Cultura del Vino, l'insegnamento dell'olio secondo Veronelli spettava a noi. Così, a Roma, il 28 Novembre 2004 nacque l'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio© con l'intento di diffondere questa grande cultura a tutti, dai professionisti del settore ai semplici appassionati.

Sebbene nel nostro Paese la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio rappresentino attività storiche, la qualità e l'analisi organolettica dell'olio non erano mai stati in primo piano. Il compito che abbiamo fatto nostro è stato proprio quello di spiegare e insegnare l'analisi sensoriale "generando" dei veri e propri esperti della materia: i Sommelier dell'Olio.

Ormai da anni, in qualità di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio© sottolineiamo la qualità, insegnando nei nostri Corsi l'analisi sensoriale dell'olio e il suo corretto abbinamento con le pietanze. C'è molto da fare ancora per rendere migliore nella produzione italiana quella qualità che il nostro Paese può e deve affermare. L'Olio Evo è il messaggio culturale che ciascuno di noi deve sentire con un senso del dovere, come un impegno alla divulgazione. Così come è d'obbligo abbinare l'olio giusto al piatto giusto.

Basta partecipare per essere sicuri di avere una vita migliore in qualità, gioia e salute.

.....
FRANCO M. RICCI
.....

Il Corso



La prima Scuola dell'Olio in Italia

Il primo Corso di formazione per Sommelier dell'Olio in Italia prese vita a Roma nel 2004 con l'obiettivo di approfondire la cultura di un fondamentale ingrediente presente nelle nostre cucine e sulle nostre tavole. Lo scopo del Corso è di insegnare **la tecnica della degustazione e l'analisi sensoriale dell'olio**, applicando Scuola e Metodo di Fondazione Italiana Sommelier, un sistema esclusivo e collaudato per imparare a conoscere e a riconoscere tutte le caratteristiche di qualità dell'Olio Extravergine di Oliva. Il Corso è articolato in **20 lezioni** teoriche e pratiche, durante le quali si procede alla degustazione guidata di oltre **110 Oli Evo** scelti tra i più significativi e didattici del panorama produttivo nazionale. Attraverso lo studio della tecnica dell'**abbinamento olio-cibo** l'allievo sarà in grado di formulare l'abbinamento ottimale **olio-cibo-vino**.

Il corso prevede anche una lezione sul campo, con visita e degustazione presso un'**azienda produttrice** di olio.

Il Corso si conclude con una **Cena Tecnica** durante la quale si mettono in pratica le nozioni acquisite con un intero menu da abbinare agli oli in carta.

Una volta superate le prove di verifica dell'idoneità, all'allievo sarà conferita la qualifica di **Sommelier dell'Olio**.



Il Materiale Didattico



Gli oggetti del desiderio

L'iscritto al Corso riceve:

- **la Brochure con il Programma e il Calendario**
- **la Valigetta** prodotta in esclusiva per la Fondazione Italiana Sommelier, contenente 6 bicchieri per l'analisi gusto-olfattiva dell'olio, completi di copribicchieri
- **la Carta dei Profumi dell'Olio**
- **il Quaderno/Vademecum** per annotare e raccogliere tutte le esperienze di degustazione effettuate durante il Corso
- **il Libro dell'Olio**
- **l'Attestato di Sommelier dell'Olio** rilasciato dalla Fondazione Italiana Sommelier
- **l'Attestato di Sommelier dell'Olio** rilasciato da Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 32 Paesi del mondo
- **il Distintivo** di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio©
- **la Tessera di Sommelier dell'Olio**



L' Iscrizione

alla Fondazione Italiana Sommelier



un'appartenenza esclusiva

Aderire alla Fondazione Italiana Sommelier, Scuola di Alta Formazione dal 1965, significa far parte del più importante Centro di Cultura del Vino e dell'Olio del Mondo. **Siamo presenti nelle Regioni d'Italia e rappresentati in 32 Paesi del mondo.**

Fare parte della Fondazione Italiana Sommelier significa poter partecipare alle moltissime attività di enogastronomia organizzate per gli Iscritti: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite presso aziende vitivinicole in Italia e nel Mondo.

La **Tessera di iscrizione annuale** dà inoltre il diritto di usufruire delle numerose e interessanti **convenzioni**.

L'Italia è il più importante produttore al mondo di vino e di olio. Ci siamo impegnati intensamente fin dal 1965 per diffondere capillarmente questa cultura. Abbiamo fatto moltissimo, organizzando anche eventi alla presenza del **Presidente della Repubblica** e di altre importantissime cariche dello Stato (Presidenti del Consiglio, Ministri).

Inoltre, grazie alle nostre numerose richieste e alle intense sottolineature, il Vino e l'Olio italiani sono finalmente diventati materia di Studio a Scuola. Una platea di 300.000 persone l'anno ci segue e partecipa attivamente ai nostri corsi e alle attività di degustazione.



I Gioielli
di Fondazione Italiana Sommelier



Un mondo da scoprire

Fondazione Italiana Sommelier significa anche Eventi indimenticabili come l'**Oscar del Vino**, cerimonia di consegna degli Oscar per i grandi vini d'Italia e del mondo. Il **Forum Internazionale della Cultura dell'Olio** nel mese di marzo e il **Forum Internazionale della Cultura del Vino** nel mese di luglio. Due intere giornate dedicate al made in Italy, primi in Italia ad idearle, si fregiano della **Medaglia di Rappresentanza del Presidente della Repubblica** che ci ha onorato della sua partecipazione.

La **Cena di Gala** a novembre per la presentazione di **BIBENDA la Guida ai Migliori Vini, Oli, Grappe, Resort**, realizzata da BIBENDA Editore. Una cena-degustazione unica nella quale vengono servite tutte le etichette premiate con i **5 Grappoli**, presenti in sala i Produttori.

Sotto il marchio di **BIBENDA Editore** troviamo anche **notiziari, storie** e **resoconti** del panorama enogastronomico italiano. **BIBENDA Viaggi**, per un turismo del Vino mirato. Queste e molte altre le attività di settore che ci hanno portato a ricoprire il ruolo di partner per la Presidenza del Consiglio per la scelta dei **Regali di Stato**, consistenti in una cassetta di vini e oli italiani da omaggiare ai vari **Capi di Stato**.

Un salotto enogastronomico privilegiato, un ambiente divertente e per tutti, dove "sedersi comodamente", con la gioia e il piacere di esserci, uniti nel comune interesse del buon bere e del buon mangiare.

L'Olivo donato dalla Fondazione Italiana Sommelier e dai Produttori di Olio Evo al Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, in occasione del 44° Forum della Cultura dell'Olio. È stato messo a dimora nella Tenuta Presidenziale di Castelporziano come simbolo di vita, longevità e pace.



II Programma



Quando l'Olio diventa alta formazione

Il Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione Italiana Sommelier ha realizzato un innovativo **Corso di Sommelier dell'Olio Evo**, primo e unico al Mondo, denso di interessantissime e approfondite lezioni.

In una panoramica ampia delle peculiarità del patrimonio olivicolo italiano, **Regione per Regione**, si approfondiranno i territori, le tradizioni, gli oli e le loro caratteristiche.

Uno sguardo completo e approfondito è rivolto all'**abbinamento dell'olio con il cibo e con il vino**, analizzando i temi che ruotano intorno al mondo dell'olio in cucina, dal ristorante con la carta degli oli, all'approvvigionamento, all'olio come prezioso elemento aromatizzante. In alcune lezioni saranno presenti chef del territorio a raccontarci le loro esperienze sul campo nella scelta degli abbinamenti dell'Olio Evo con le loro pietanze.

L'**Olio al Ristorante**, così come il Vino, è imbottigliato e confezionato con un'etichetta visibile e riconoscibile. Viene presentato e suggerito in abbinamento ai piatti del menu.

L'**Olio in Cucina** non è soltanto un semplice ingrediente nella preparazione di un piatto, ma ne rappresenta un aspetto importante, un elemento fondamentale che arricchisce e completa qualunque preparazione.



Il Programma

	LEZIONI: TEMI DEGLI INCONTRI, OLI IN DEGUSTAZIONE	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	La storia dell'Olivicoltura. L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.	Timo, Salvia, Origano
2.	L'Olio. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.	Rucola, Carciofo, Ravanello
3.	L'Olio Extravergine d'Oliva. Sistemi di produzione dell'olio tradizionale e moderni. Il denocciolato. Conservazione. Degustazione di 6 oli.	Pesca noce, Banana verde, Mela verde
4.	I principali difetti dell'Olio. Difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.	Fiori di Acacia, Tiglio, Lavanda
5.	Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Normativa Nazionale e Comunitaria. Degustazione di 6 oli.	Origano, Rosmarino, Maggiorana
6.	Visita ad un'Azienda che produce Olio. Degustazione di tutti gli oli prodotti.	
7.	L'Olio in cucina - I Parte. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.	Menta, Menta Piperita, Eucalipto, Erba
8.	L'Olio al ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione e Servizio dell'Olio. Degustazione di 6 oli.	Cardamomo, Chiodi di Garofano, Anice Stellato
9.	L'Olio e la Salute. I consigli del medico. Degustazione di 6 oli.	Pepe nero, verde e bianco
10.	Veneto, Trentino, Lombardia e Liguria. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Kiwi, Bergamotto

LEZIONI: TEMI DEGLI INCONTRI, OLI IN DEGUSTAZIONE		RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
11.	Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Mandorle verdi, Pinoli
12.	Toscana, Umbria e Lazio. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Zenzero, Peperone verde, giallo e rosso, Peperoncini
13.	Campania, Calabria e Basilicata. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Cardo, Cicoria, Radicchio
14.	Puglia. Le principali cultivar della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Melanzana, Finocchio, Alloro
15.	Sicilia e Sardegna. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Noce moscata, Cannella
16.	L'Olio in cucina - II Parte. L'olio nella cucina tradizionale e di mare. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.	Pomodoro rosso e verde, Basilico
17.	L'Olio in cucina - III Parte. L'olio in pizzeria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.	Nocciole, Mandorle, Noci
18.	L'Olio in cucina - IV Parte. L'olio in pasticceria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.	Pompelmo, Cedro, Limone
19.	Verifica di Apprendimento e Cena Tecnica di Abbinamento con Menu Completo. Agli allievi verrà servito il menu della serata.	
20.	Festa per la Consegna Ufficiale dei Diplomi e delle Insegne. Brindisi Augurale ai nuovi Sommelier. Per l'occasione i neo Sommelier potranno farsi accompagnare da persona a loro cara.	

La Sede centrale,
le nostre Aule.



Le radici antiche e le giovani fronde

L'ambiente esclusivo nel quale si trova la nostra Sede Centrale, l'**Hotel Rome Cavalieri Waldorf Astoria**, grazie agli ampi spazi interni ed esterni a disposizione, consente un'organizzazione delle attività estremamente versatile, dai Corsi ai Seminari, grandi degustazioni a banchi d'assaggio e a banchi di scuola, dagli eventi per grandi numeri fino agli incontri strettamente tecnici o esclusivi, riservati ad un numero ristretto di partecipanti. Grazie ai diversi ambienti e alla nostra puntuale organizzazione, siamo in grado di **“modellare su misura” l'accoglienza.**



Fare un giro in Albergo è molto interessante: in ogni angolo si possono osservare intere collezioni di opere d'arte, antiche e moderne, quadri e arazzi, sculture, mobili, orologi, candelabri, vasi e oggetti finemente cesellati.

I Corsi per Sommelier si svolgono negli ampi e luminosi spazi del **Salone dei Cavalieri**, nelle **Sale Terrazza Monte Mario, Michelangelo o Belle Arti**. Le **Sale Ellisse, San Pietro e Pantheon** sono ambienti molto particolari, da visitare. Dalla **Sala Terrazza degli Aranci** si può godere di un panorama mozzafiato sulla città fino ai Castelli Romani che la incorniciano.

Su www.bibenda.it potete trovare tutte le nostre sedi in Italia

Il Calendario,
le Date importanti,
la Festa degli Attestati.



tutti i dettagli
da segnare in agenda

**NEL CALENDARIO ALLEGATO A QUESTA BROCHURE SONO
RIPORTATI GLI ORARI E LE DATE DI TUTTI GLI INCONTRI:**

- l'inizio e il termine del corso
- la visita in azienda
- la cena didattica
- il test di verifica
- la Festa per la consegna dei diplomi
- i dettagli del Corso nella sede regionale di appartenenza
- i nomi del Direttore del Corso, dei Docenti e dei vari addetti



Calendario,
Date importanti,
Festa Attestati

Le Annotazioni e le Regole.



una questione di stile

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la **massima puntualità**. Non è consentito entrare in aula a lezione iniziata né uscire prima del termine, per non arrecare disturbo. **La frequenza al Corso è obbligatoria**, sono tollerate al massimo 2 assenze, oltre le quali l'Allievo non potrà sostenere gli esami finali per ottenere gli Attestati e le Insegne di Sommelier dell'Olio.

In Sala di degustazione sono **da evitare i profumi penetranti** che alterano la percezione e l'analisi sensoriale dell'Allievo e dei suoi colleghi. **Nelle aule dei corsi non è consentito l'uso del telefono e sono vietate le foto e le registrazioni/riprese audio/video.**

In considerazione dell'alto profilo del Corso invitiamo gli Allievi a curare il proprio abbigliamento. Non sono ammessi pantaloni corti o indumenti simili. Per partecipare alla Cena tecnica di fine Corso, è richiesto un abbigliamento elegante.



I Corsi attualmente organizzati dalla **Fondazione Italiana Sommelier** Scuola di Alta Formazione dal 1965

60
anni
1965 - 2025

Corsi e percorsi di formazione

- | Il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier
- | Il Corso per Sommelier dell'Olio
- | Bibenda Executive Wine Master
- | Bibenda Executive Wine Master Etna
- | Corso Breve sull'Olio in 7 Incontri
- | Barman

Corsi monografici e approfondimenti

- | Amaranone della Valpolicella
- | Brunello di Montalcino
- | Barolo e Barbaresco
- | Etna
- | Spumanti
- | Champagne & Champagnes
- | Vitigni e Territori
- | Borgogna
- | Bordeaux
- | Valle della Loira
- | L'Altra Francia
- | Le Terre del Grande Riesling
- | Vini degli Stati Uniti d'America
- | Il Mondo degli Odori e del Gusto
- | La Nobiltà della Muffa
- | Eccellenze Gastronomiche
- | Formaggi
- | Sigari e Distillati
- | Birra
- | Scuola di Olio per bambini

Consulta www.bibenda.it per vedere dove siamo nella regione di tuo interesse



REGISTRATI SUL SITO

www.bibenda.it

per accedere alla tua area personale
e ricevere nostre comunicazioni di tuo interesse

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



| Fondazione Italiana Sommelier |

| Bibenda |



| Bibendaofficial |



| Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier |



| Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier |



Fondazione Italiana Sommelier

SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE DAL 1965

SEDE CENTRALE

Via Alberto Cadlolo, 101

00136 Roma

Tel. 068550941

www.bibenda.it