



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



*l'Olio è
Cooltura.*

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER DELL'OLIO©

• SEDI IN TUTTE LE REGIONI D'ITALIA •

“

...E SARETE VOI SOMMELIER AD INSEGNARE L'OLIO.
LE CULTIVAR SARANNO I VOSTRI VITIGNI,
IL MATRIMONIO TRA IL VINO E IL CIBO
SARÀ CELEBRATO DAGLI ABBINAMENTI TRA
I GRANDI OLI E I PIATTI DELLE GRANDI TRADIZIONI.

”

• LUIGI VERONELLI •



VENTI ANNI FA 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, QUELLO DELLA FORMAZIONE ERA UN COMPITO CHE SECONDO VERONELLI CI SPETTAVA.

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO® È NATA COSÌ A ROMA IL 28 NOVEMBRE 2004, CON L'INTENTO DI PREPARARE A QUESTA GRANDE CULTURA I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE, I PRODUTTORI, I VENDITORI, GLI APPASSIONATI E I SEMPLICI CONSUMATORI.

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO E LA PRODUZIONE DELL'OLIO SONO SEMPRE STATE OGGETTO DI GRANDE INTERESSE NEL NOSTRO PAESE. MALGRADO CIÒ, IL CONCETTO DI QUALITÀ DI QUESTO PRODOTTO FINO A POCO TEMPO FA NON ERA ANCORA MOLTO CHIARO E L'ANALISI ORGANOLETTICA FINALIZZATA ALLA DESCRIZIONE DELL'OLIO PASSAVA IN SECONDO PIANO. IL COMPITO CHE ABBIAMO FATTO NOSTRO È STATO PROPRIO QUELLO DI SPIEGARE E PROMUOVERE L'ANALISI SENSORIALE "GENERANDO" DEI VERI E PROPRI ESPERTI DELLA MATERIA: I SOMMELIER DELL'OLIO.

CON AISO ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO® DA ANNI SOTTOLINEIAMO LA QUALITÀ ATTRAVERSO L'INSEGNAMENTO DELL'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO E DEL SUO ABBINAMENTO CON I CIBI NEI NOSTRI CORSI PER SOMMELIER DELL'OLIO® E NELLE NOSTRE ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE.



IL CORSO

IL CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER DELL'OLIO© PRENDE VITA A ROMA PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA NEL 2004 PER APPROFONDIRE LA CULTURA DI UNO DEI PRINCIPALI INGREDIENTI PRESENTI NELLE NOSTRE CUCINE E SULLE NOSTRE TAVOLE.

L'OBIETTIVO DEL CORSO È QUELLO DI INSEGNARE **LA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO** ATTRAVERSO UN SISTEMA ESCLUSIVO E COLLAUDATO, CON SCUOLA E METODO DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER.

UN'ESPERIENZA UNICA PER IMPARARE A CONOSCERE E A RICONOSCERE LE VERE QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

IL CORSO È ORGANIZZATO IN **28 LEZIONI** TEORICHE E PRATICHE, DURANTE LE QUALI SI PROCEDE ALLA DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLTRE **150 OLI** SCELTI TRA I PIÙ SIGNIFICATIVI E DIDATTICI DEL PANORAMA PRODUTTIVO NAZIONALE. DURANTE IL CORSO SI APPRENDE ANCHE LA TECNICA **DELL'ABBINAMENTO OLIO-CIBO** FINO AD ESSERE IN GRADO DI PROCEDERE ALL'ABBINAMENTO FINALE **OLIO-CIBO-VINO**. DURANTE IL CORSO SI 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 CORRETTAMENTE AGLI OLI IN CARTA.



IL MATERIALE DIDATTICO

PER PARTECIPARE AI CORSI È NECESSARIA L'ISCRIZIONE ANNUALE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER.

L'ISCRITTO AL CORSO RICEVE:

- LA BROCHURE CON IL PROGRAMMA E IL CALENDARIO ONLINE
- L'ELEGANTE VALIGETTA PRODotta IN ESCLUSIVA PER FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, CONTENENTE 6 BICCHIERI PER L'ANALISI GUSTO-OLFATTIVA DELL'OLIO, COMPLETI DI COPRIBICCHIERE
- 2 QUADERNI/VADEMECUM PER ANNOTARE E RACCOLGERE TUTTE LE ESPERIENZE DI DEGUSTAZIONE EFFETTUATE DURANTE IL CORSO
- IL LIBRO DELL'OLIO
- L'ATTESTATO DI SOMMELIER DELL'OLIO DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER E QUELLO RICONOSCIUTO IN 32 PAESI DEL MONDO
- IL DISTINTIVO DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO®
- LA TESSERA DI SOMMELIER DELL'OLIO
- UNA PIANTINA DI ULIVO DI BUON AUSPICIO



L'ISCRIZIONE

ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

ADERIRE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, SIGNIFICA FAR PARTE DEL PIÙ IMPORTANTE CENTRO DI CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO DEL MONDO. **SIAMO PRESENTI IN MOLTE REGIONI D'ITALIA E RAPPRESENTATI IN 32 PAESI NEL MONDO.**

SAPPIAMO BENE CHE L'ITALIA È IL PIÙ GRANDE PRODUTTORE DEL MONDO MA CONSAPEVOLI DI QUANTO SIA IL PIÙ IGNORANTE CONOSCITORE DI VINO E DI OLIO, PER SOSTENERE LA LORO CULTURA OPERIAMO DAL NOVEMBRE 1965.

ABBIAMO FATTO MOLTISSIMO PER CAMBIARE LE COSE. ABBIAMO COINVOLTO IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA, DIVERSI PRESIDENTI DEL CONSIGLIO, MOLTISSIMI MINISTRI, OTTENENDO: IL VINO E L'OLIO REGALI DI STATO. E MATERIA DI STUDIO A SCUOLA, VINO E OLIO RAPPRESENTATI NELLA TELEVISIONE PUBBLICA.

SOPRATTUTTO, RIUSCIAMO A COINVOLGERE 300.000 PERSONE L'ANNO CON I NOSTRI CORSI E LE ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE.

E TU SARAI TRA QUESTI.





L'ISCRIZIONE

ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

PERCHÉ ISCRIVERSI: PER FAR PARTE DI QUESTO GRANDE GRUPPO DI ECCELLENZA DELLA COMUNICAZIONE DELLA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO. PER FAR PARTE DI BIBENDA, DI WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION E DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO.

PERCHÉ INSIEME POSSIAMO FARCELA A CAMBIARE IL PAESE, AD AVVICINARE I GIOVANI ALLA VERA CONOSCENZA DEL VINO E DELL'OLIO, TANTO UTILE PERCHÉ SOLO CHI HA STUDIATO IL VINO PRENDE COSCIENZA E SA COME NON ESAGERARE.

NON ESISTE IN ITALIA UN CLUB, UN'AGGREGAZIONE, UNA FAMIGLIA CHE, COME LA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, TI CONSENTE DI OTTENERE SODDISFAZIONI ENORMI NEL MONDO DEL VINO E DELL'OLIO.

E SICURAMENTE TI CAMBIA LA VITA IN MEGLIO.

ECCO PERCHÉ ISCRIVERSI, ECCO PERCHÉ PARTECIPARE VUOL DIRE CAMBIARE, APPROFONDIRE LA PROPRIA CULTURA E ABBANDONARE IL PRESSAPPOCHISMO.

LA QUOTA ANNUALE DI ISCRIZIONE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER È DI 100 EURO.





I GIOIELLI

DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

OLTRE AI CORSI, ALLE MOLTISSIME ATTIVITÀ ORGANIZZATE, DEGUSTAZIONI GUIDATE, SEMINARI, CENE, VISITE ALLE AZIENDE, VIAGGI, CON FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER AVRAI ANCHE:

BIBENDA LA GUIDA ONLINE AI MIGLIORI VINI, OLI, GRAPPE E RISTORANTI D'ITALIA CHE DAL 1999 È PUNTO DI RIFERIMENTO PER TUTTI GLI APPASSIONATI DI ENOGASTRONOMIA.

BIBENDA LA RIVISTA ONLINE, NATA PER RENDERE PIÙ SEDUCENTI LA CULTURA E L'IMMAGINE DEL VINO.

LA POSSIBILITÀ DI PARTECIPARE A TUTTE LE ATTIVITÀ DIDATTICHE CHE SI SVOLGONO A ROMA E IN ITALIA PER IL VINO, L'OLIO E I PRODOTTI DELLA TERRA.

LA **TESSERA ANNUALE ONLINE** DI ISCRIZIONE CHE DÀ DIRITTO AD USUFRUIRE DI NUMEROSE E INTERESSANTI CONVENZIONI.

INFINE, RICEVERAI IL PROGRAMMA DI TUTTE LE ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICHE DI ALTO LIVELLO CHE SI SVOLGONO DURANTE L'ANNO SOCIALE ALLE QUALI SOLO L'ISCRITTO PUÒ ACCEDERE.





IL PROGRAMMA

IL **COMITATO TECNICO SCIENTIFICO** HA DECISO DI CREARE UN INNOVATIVO CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO, PRIMO AL MONDO, ARRICCHENDO ULTERIORMENTE IL SUO GIÀ DETTAGLIATO CORSO, CON L'INSERIMENTO DI UNA SECONDA PARTE, DENSA DI INTERESSANTISSIME E APPROFONDITE LEZIONI. PER OFFRIRE UNA PANORAMICA PIÙ AMPIA DELLE PECULIARITÀ REGIONALI DEL PATRIMONIO OLIVICOLO ITALIANO SI APPROFONDIRANNO I TERRITORI, LE TRADIZIONI, GLI OLI E LE LORO CARATTERISTICHE. AD OGNI LEZIONE INTERVERRÀ UN PRODUTTORE DI OLIO PROVENIENTE DALLA REGIONE STESSA, TESTIMONIANZA DIRETTA DEL SUO OPERATO. UNO SGUARDO PIÙ COMPLETO E APPROFONDITO SARÀ 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. AD OGNI LEZIONE INTERVERRÀ UN RISTORATORE/ CHEF CHE ESPORRÀ LA PROPRIA ESPERIENZA.



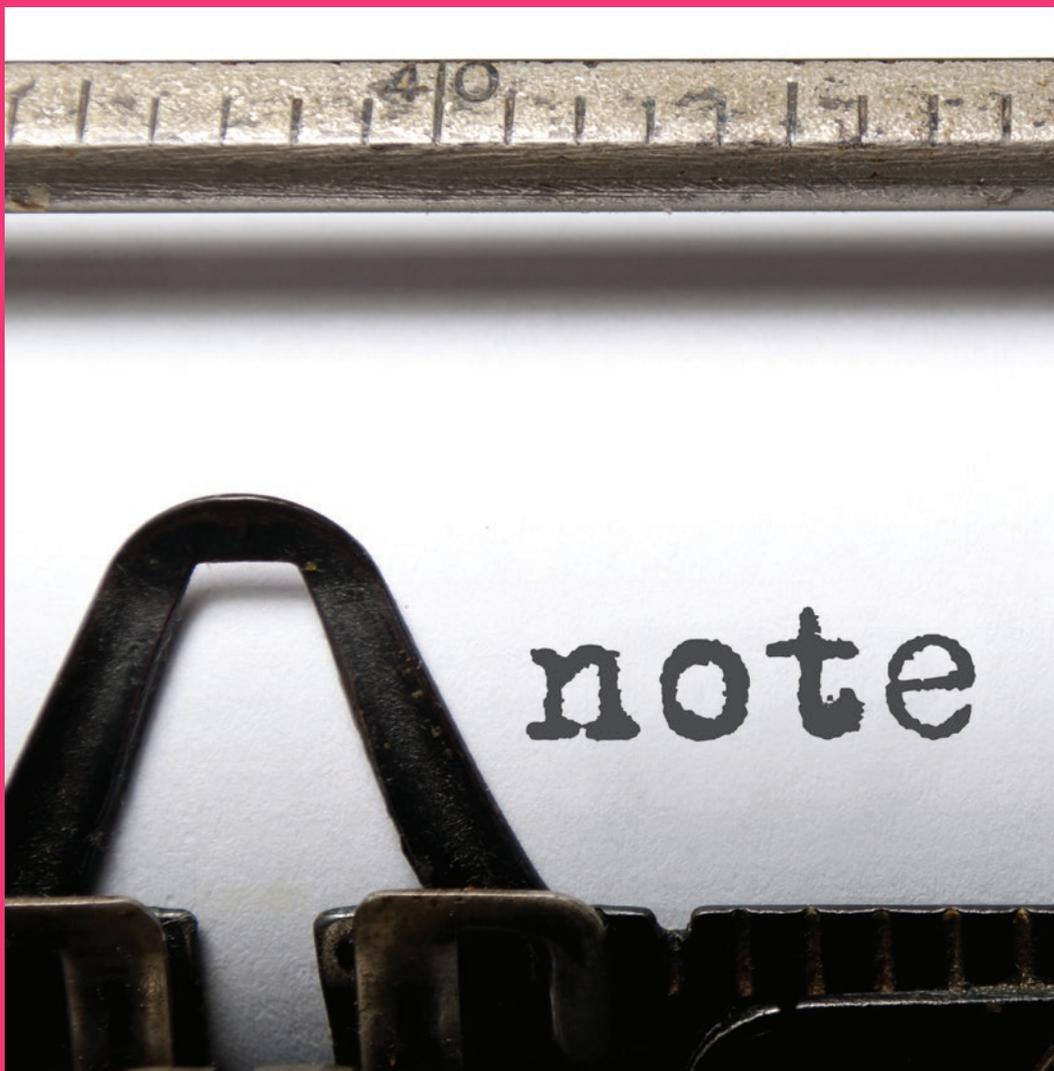
IL PROGRAMMA

GLI INCONTRI DELLA PRIMA PARTE DEL CORSO

TEMI DELLE LEZIONI		DEGUSTAZIONI
1.	L'OLIO NEL TEMPO. ORIGINI E STORIA. LA DEGUSTAZIONE. INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE. SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DELL'AIISO	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
2.	OLIVICOLTURA. LA PIANTA. TECNICA DI COLTIVAZIONE. RACCOLTA.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
3.	SISTEMI DI PRODUZIONE TRADIZIONALI DELL'OLIO. CONSERVAZIONE.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
4.	SISTEMI DI PRODUZIONE MODERNI. OLIO DENOCCIOLATO DA MONOCULTIVAR.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
5.	I PRINCIPALI DIFETTI DELL'OLIO: I DIFETTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
6.	VISITA AD UNA AZIENDA CHE PRODUCE OLIO.	DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI OLI PRODOTTI
7.	COMPOSIZIONE E ANALISI CHIMICA. CLASSIFICAZIONE. LEGISLAZIONE: DOP, IGP, BIOLOGICO.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
8.	LE CULTIVAR DEL NORD E DEL CENTRO ITALIA.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE DELLE REGIONI TRATTATE.
9.	LE CULTIVAR DEL SUD E DELLE ISOLE. PANORAMA MONDIALE.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE DELLE REGIONI TRATTATE.
10.	L'OLIO IN CUCINA. TECNICHE DI COTTURA. L'OLIO GIUSTO PER OGNI PIATTO. ABBINAMENTO CON IL VINO.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE. PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO.
11.	L'OLIO NEL RISTORANTE. CARTA DEGLI OLI. CONSERVAZIONE. SERVIZIO.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
12.	OLIO E SALUTE: I CONSIGLI DEL MEDICO.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI

GLI INCONTRI DELLA SECONDA PARTE DEL CORSO

1.	OLIVICOLTURA IN TOSCANA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
2.	OLIVICOLTURA IN SICILIA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
3.	OLIVICOLTURA IN PUGLIA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
4.	OLIVICOLTURA IN VENETO. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
5.	OLIVICOLTURA IN CAMPANIA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
6.	OLIVICOLTURA NEL LAZIO E IN ABRUZZO. CULTIVAR REGIONALI. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
7.	OLIVICOLTURA IN LIGURIA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
8.	OLIVICOLTURA IN MARCHE. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
9.	CARTA DEGLI OLI, COME PROPORRE L'OLIO NEL RISTORANTE	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
10.	L'OLIO NELLA CUCINA ITALIANA	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE
11.	L'OLIO E LA CUCINA DI MARE	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE
12.	L'OLIO IN PIZZERIA	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE
13.	L'OLIO IN PASTICCERIA	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE
14.	CENA DIDATTICA DI ABBINAMENTO CIBO/OLIO	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
15.	TEST SCRITTO DI VERIFICA DI APPRENDIMENTO E PROVA DI DEGUSTAZIONE	
16.	CONSEGNA DEI DIPLOMI E DELLE INSEGNE DI SOMMELIER DELL'OLIO	



ANNOTAZIONI E REGOLE

SI RICHIEDE LA **MASSIMA PUNTUALITÀ**, I RITARDI SONO CONSIDERATI COME **ASSENZE**. LA **FREQUENZA È OBBLIGATORIA**. È CONSENTITA AL MASSIMO DUE ASSENZE PER NON PERDERE IL DIRITTO DI SOSTENERE I TEST DI VERIFICA PER OTTENERE IL DIPLOMA E LE INSEGNE DI SOMMELIER DELL'OLIO. PER NON DISTURBARE, EVITARE DI USCIRE DALLA SALA PRIMA DEL TERMINE DELLA LEZIONE.

PROBLEMI RELATIVI A DISTURBI ALIMENTARI, ES. CELIACHIA, ALLERGIE O INTOLLERANZE, DOVRANNO ESSERE COMUNICATI DALL'ALLIEVO DIRETTAMENTE AGLI ORGANI DI COMPETENZA DELLA STRUTTURA IN CUI SI SVOLGE IL CORSO. EVITARE L'USO DI PROFUMI PENETRANTI CHE ALTERANO LA PERCEZIONE E L'ANALISI SENSORIALE SIA DELL'ALLIEVO SIA DEI SUOI COLLEGHI.

RACCOMANDIAMO DI NON USARE IL CELLULARE E RICORDIAMO CHE È COMUNQUE VIETATO REGISTRARE LE LEZIONI E FOTOGRAFARE LE SLIDE. CONSIDERATO L'ALTO PROFILO DEL CORSO, È GRADITO UN ABBIGLIAMENTO CURATO ANCHE NEL PERIODO ESTIVO.





I CORSI CHE ABITUALMENTE ORGANIZZIAMO

CON FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

| IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER |

| BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER | WINE TASTING |

| CORSI MONOTEMATICI SUI VINI D'ITALIA E DEL MONDO | CORSO DI BARMAN |

| CORSO SULLA BIRRA | CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO | CORSO SULLO CHAMPAGNE |

| SEMINARIO SULLO SPUMANTE | CORSO SIGARI E DISTILLATI | CORSO VITIGNI E TERRITORI |

| SEMINARIO SULLA BIODINAMICA | CORSO SUL BAROLO E BARBARESCO | CORSO SUI DISTILLATI |

| MINICORSO ABC DEL VINO | CORSO SUI FORMAGGI | CORSO SUL RIESLING | CORSO SUL BORDEAUX |

| CORSO SULLA VALLE DELLA LOIRA | CORSO SULLA BORGOGNA | CORSO MARKETING PER VINO |

| CORSO SPEAKING OF WINE |





Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

• SEDI IN TUTTE LE REGIONI D'ITALIA •

indirizzi su www.bibenda.it

SEDE NAZIONALE

00136 ROMA | VIA ALBERTO CADLOLO, 101

TEL. 06.8550941 | FAX 06.85305556 | CORSI@BIBENDA.IT