

# *l'Olio è Cooltura.*





Associazione  
Italiana  
Sommelier dell'Olio

# *15° Corso dell'Olio*

❖ *A partire dal 25 Gennaio 2016* ❖

A Roma / 15° Corso di Sommelier dell'Olio Extravergine di Oliva organizzato da AISO  
Unico turno serale dalle 20.00 alle 22.30 - Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101  
**Dalla grande esperienza romana di oltre 25 anni nasce il Corso di Formazione di Sommelier dell'Olio. Per svelare alcuni dei molti punti oscuri che avvolgono il mondo della produzione di uno dei principali ingredienti presenti nelle nostre cucine. Un'esperienza unica per imparare a riconoscere le vere qualità dell'Olio Extravergine di Oliva.**

*informazioni su [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) • per iscriversi tel. 06 8550941*

# Calendario



Associazione  
Italiana  
Sommelier dell'Olio



## ❖ 25 Gennaio 2016 / lunedì ❖

1°

**1° Incontro** > L'olio nel tempo / Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. **Degustazione di 6 oli.**

2°

## ❖ 8 Febbraio 2016 / lunedì ❖

**2° Incontro** > Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. **Degustazione di 6 oli.**

3°

## ❖ 17 Febbraio 2016 / mercoledì ❖

**3° Incontro** > Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Sistemi di produzione moderni. Olio denocciolato da monocultivar. **Degustazione di 6 oli.**



## ❖ 10 Marzo 2016 / giovedì ❖

4°

**4° Incontro** > I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. **Degustazione di 6 oli.**

5°

## ❖ 17 Marzo 2016 / giovedì ❖

**5° Incontro** > Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. **Degustazione di 6 oli Dop, Igp, Biologico italiani.**

6°

## ❖ 2 Aprile 2016 / sabato ❖

**6° Incontro** > Visita ad una Azienda che produce olio con il metodo tradizionale e quello continuo. **Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.**

**Appuntamento  
in Azienda > Ore 11:00**





# Calendario



Associazione  
Italiana  
Sommelier dell'Olio



❖ *19 Aprile 2016 / martedì* ❖

7°

**7° Incontro** > Le cultivar del Nord e del Centro Italia. **Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.**

8°

❖ *28 Aprile 2016 / giovedì* ❖

**8° Incontro** > Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. **Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.**

9°

❖ *3 Maggio 2016 / martedì* ❖

**9° Incontro** > L'olio in cucina. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. **Prova pratica di abbinamento. Degustazione di 6 oli.**

# Calendario



Associazione  
Italiana  
Sommelier dell'Olio

## ❖ 23 Maggio 2016 / lunedì ❖

**10° Incontro** > L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. **Degustazione di 6 oli.**

## ❖ 7 Giugno 2016 / martedì ❖

**11° Incontro** > L'olio nella salute. La dieta mediterranea. I consigli del medico. **Degustazione di 6 oli.**

## ❖ 14 Giugno 2016 / martedì ❖

**12° Incontro** > Test di verifica di apprendimento. **Cena didattica di abbinamento cibo-olio. Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio.**

**Appuntamento**  
> Ore 19:00





Associazione  
Italiana  
Sommelier *dell'Olio*

## *Info e costi*

### **Materiale didattico in dotazione:**

**Libro di testo e quaderno vademecum** con le schede per l'analisi sensoriale.

**L'iscrizione ai Corsi è strettamente personale**, pertanto, in caso di assenza, non è assolutamente possibile farsi sostituire da qualcun altro.

**Il costo dell'intero corso è di 450 euro. Per partecipare al corso bisogna essere iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier.**

Prenotazione esclusivamente con il versamento dell'intero importo del corso, previo accertamento della disponibilità dei posti al numero **06 8550941** o all'indirizzo mail **sommelier@bibenda.it**

### **Il pagamento può essere effettuato:**

- Attraverso il nostro sito (carta di credito o credito telematico)
- In contanti, bancomat o assegni presso BIBENDAMANIA al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101 (nel corridoio a sinistra della hall)
- Con bonifico bancario presso la Banca Carige Roma 17 Via A. Cadlolo 101, intestato a Fondazione Italiana Sommelier (causale Nome e Cognome - 15° Corso Sommelier dell'Olio) IBAN IT31B034310324300000125580 - SWIFT CARIITGG inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556