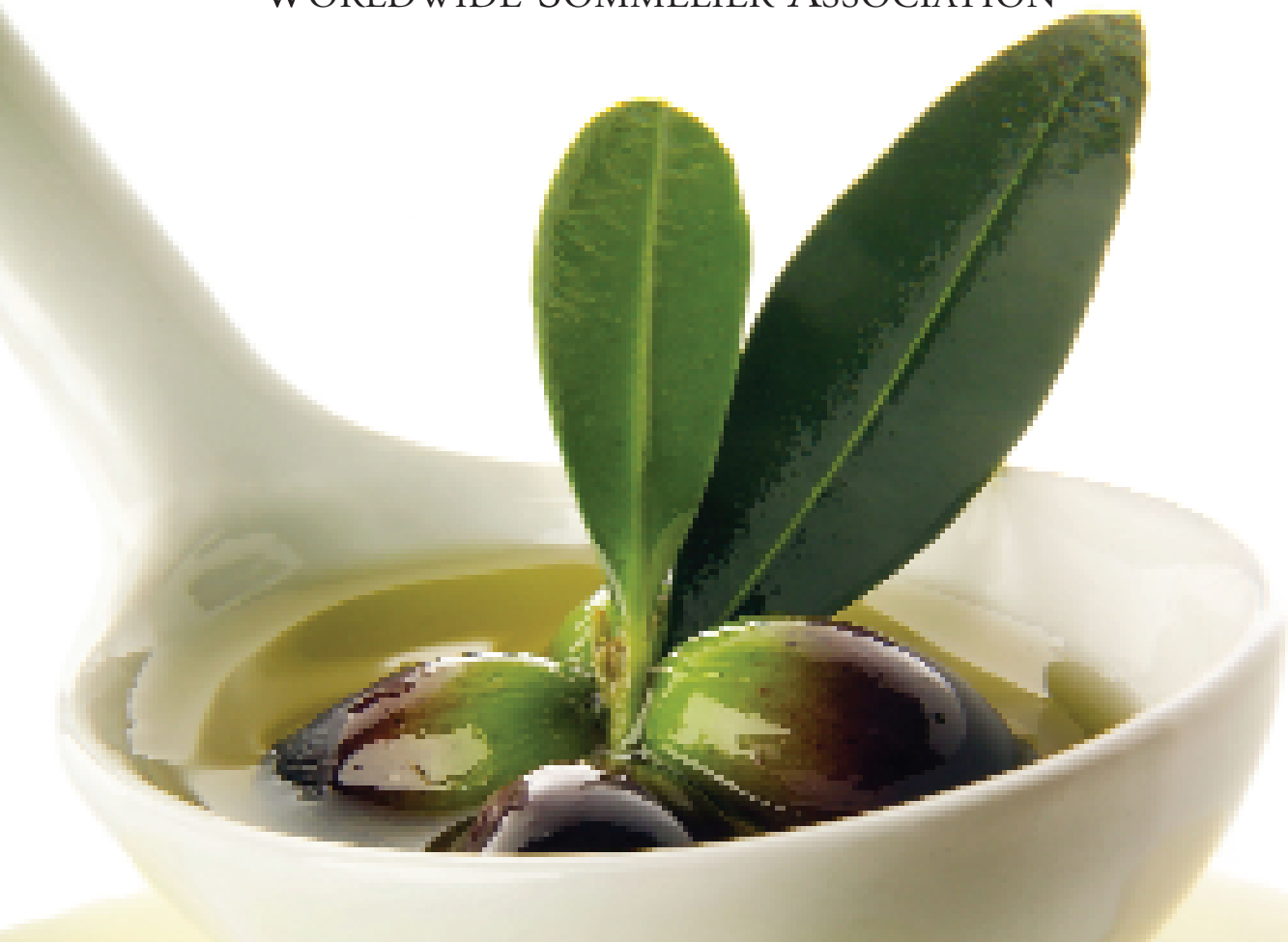


**ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO**  
**WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION**

---



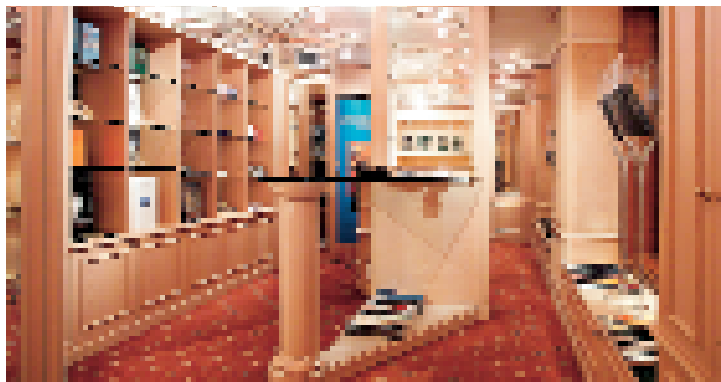
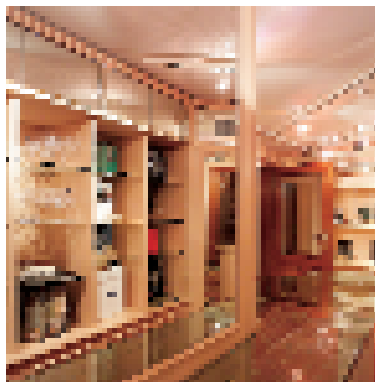
**6° CORSO > L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DALLE ORIGINI ALLE CULTIVAR**

---

**ROMA - GRAND HOTEL PARCO DEI PRINCIPI - DA LUNEDÌ 26 NOVEMBRE 2007**

**DALLE 16,00 ALLE 18,30 O DALLE 20,00 ALLE 22,30**

# LA CLASSE NON È ACQUA.

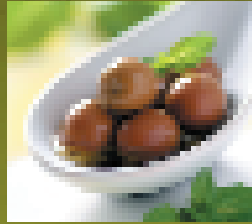


## EMPORIO BIBENDA

SEI UN APPASSIONATO DI VINO E STAI CERCANDO UNA BOUTIQUE SPECIALIZZATA PER I TUOI ACQUISTI ECCELLENTI? AL PARCO DEI PRINCIPI, A ROMA, C'È L'EMPORIO BIBENDA. L'UNICO CON LA PIÙ VASTA SCELTA DI OGGETTISTICA, LIBRI E RIVISTE SUL VINO E SULL'OLIO. VIENI A TROVARCI. TI SEDURREMO CON ELEGANZA. DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 9,30 ALLE 21,00. IL SABATO DALLE 10,00 ALLE 19,00.

*Supplemento di Sommeliernotizie n. 38*

© Copyright Associazione Italiana Sommelier Roma - Autorizzazione del Tribunale Civile di Roma del 14 Aprile 1992 al n. 235. Sono riservati tutti i diritti di traduzione, riproduzione, di memorizzazione elettronica e di adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo (comprese le copie fotostatiche) nonché l'inserimento nei siti internet, per tutti i Paesi.



Per apprezzare l'olio non basta metterlo nell'insalata.

## IMPARA A CAPIRLO CON L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO

*D*alla grande esperienza romana di oltre 45 anni dell'Associazione Italiana Sommelier 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. Professionalità, cultura e divertimento accompagnano le nostre lezioni sia pratiche - si assaggiano oltre 100 oli diversi - sia teoriche nella prestigiosissima Sede all'interno dell'Hotel Parco dei Principi a Villa Borghese nel cuore di Roma.



## IL NOSTRO SALOTTO ENOGASTRONOMICO

si completa con l'olio

**N**ella storia del vino ci troviamo a raccontare giorno dopo giorno la storia millenaria di prodotti arte e cultura del mondo.

Con l'olio intendiamo produrre eventi per l'aggiornamento dei nostri Sommelier, per la presentazione di prodotti frutto delle migliori piante italiane e straniere.



## IL SOMMELIER DELL'OLIO

un fascino e un sapere tutto per noi

*P*er una migliore qualità della vita, per passione o per professione, L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio organizza i Corsi in Italia e nel mondo. La sua Sede Nazionale è a Roma e aderisce a **Worldwide Sommelier Association**, il più grande consesso di cultura del vino e del cibo del pianeta.

Per spiegare come il nostro impareggiabile patrimonio di cultivar peculiari del territorio sia una ricchezza da salvaguardare e per comprenderne la qualità attraverso l'analisi sensoriale: un metodo unico per capire l'Olio.

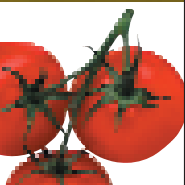


## 18 INCONTRI IN UN VIAGGIO AFFASCINANTE

che parte da oltre 700 cultivar di olivo e termina nel vostro piatto

*D*iciotto incontri, ciascuno con una parte teorica che spazia dalla storia dell'olio al ciclo vegetativo, alle cultivar, alla potatura, alle malattie, al raccolto e una parte pratica che riguarda la tecnica d'assaggio con la prova-degustazione di oltre 100 etichette differenti. Un incontro comprenderà la visita guidata ad un frantoio, un altro sarà dedicato ad una cena didattica per capire al meglio l'abbinamento olio e cibo. In breve:

- lezioni con cadenza settimanale nel turno pomeridiano dalle 16 alle 18,30 oppure serale dalle 20 alle 22,30
- tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di Oli in relazione ai temi trattati
- una lezione si svolge presso una Azienda Olivicola con assaggi e visita al frantoio
- una lezione sarà grande incontro enogastronomico: cena didattica con un'ampia carta degli oli e vini appropriati a disposizione



Per partecipare ai corsi dell'Associazione Italiana



## IL MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE

L'elegante valigia di pelle  
del Sommelier dell'Olio

6 bicchieri Riedel di cristallo con relative  
coperture

Il quaderno vademecum con le schede per  
l'analisi sensoriale

**Con l'iscrizione all'Associazione Italiana  
Sommelier dell'Olio l'Associato riceve:**

La tessera annuale di Iscrizione

BIBENDA la più bella rivista del mondo di  
vino, olio e cibo

SommelierNotizie pubblicazione-calendario  
di tutte le attività alle quali il Socio può  
partecipare.

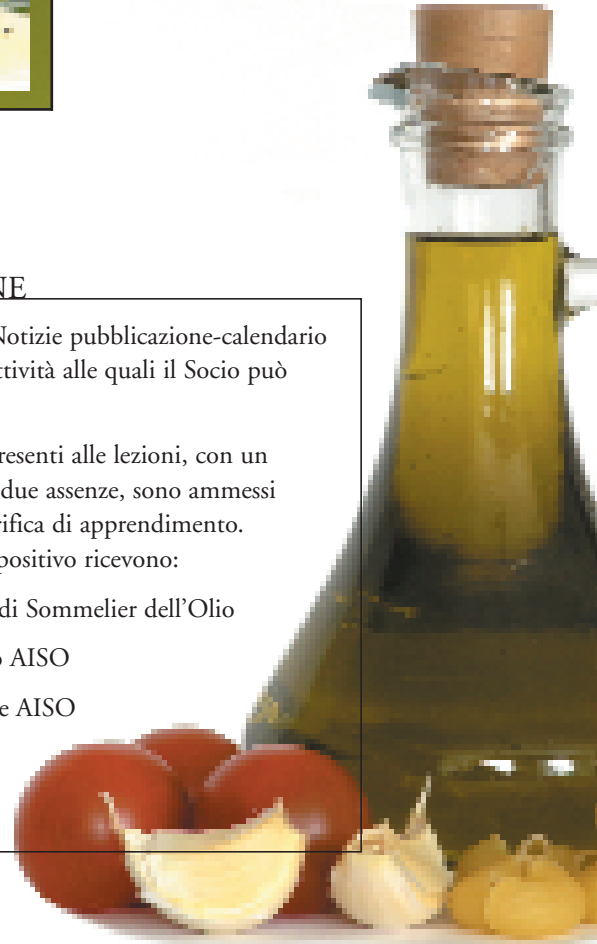
Gli allievi presenti alle lezioni, con un  
massimo di due assenze, sono ammessi  
al test di verifica di apprendimento.

Con l'esito positivo ricevono:

Il Diploma di Sommelier dell'Olio

Il Distintivo AISO

Il Grembiule AISO



Sommelier dell'Olio è richiesta l'iscrizione annuale.

# PROGRAMMA & CALENDARIO

**Presidente Associazione Italiana Sommelier dell'Olio Franco M. Ricci**

<b>Direttore del Corso</b>	<b>Docenti</b>	<b>Orario</b>	<b>Inizio</b>
Daniela Scrobogna	Fausto Borella	16,00-18,30	Lunedì
	Claudia Sabina Ferrero	20,00-22,30	26 Novembre 2007
	Mauro Martellosi		
	Giuseppe Mazzocolin		<b>Termine del Corso,</b>
	Giorgio Pannelli		<b>Consegna dei diplomi</b>
	Marco Rolloni		<b>e delle insegne</b>
	Alessandro Scorsone		Lunedì
	Franco Siciliano		31 Marzo 2008
	Sandro Vannucci		



Date	Temi delle lezioni	Degustazioni Oli Campione
<b>1° lun 26/11/2007</b>	L'olio nel tempo Origini e storia / Approccio all'assaggio	Degustazione coperta di 6 oli
<b>2° lun 03/12/2007</b>	La Degustazione Introduzione all'analisi sensoriale Scheda di degustazione dell'AISO	Degustazione di 6 oli di varie regioni italiane
<b>3° lun 10/12/2007</b>	Olivicoltura I Ciclo vegetativo della pianta / Clima e terreno Allevamento e sestri d'impianto	Degustazione di 6 oli di varie regioni italiane
<b>4° lun 17/01/2008</b>	Olivicoltura II Tecnica di coltivazione Potatura / Malattie / Raccolta	Degustazione di 6 oli del recente raccolto
<b>5° lun 07/01/2008</b>	Sistemi di produzione dell'olio I Tradizionale / Continuo / Affiorato Conservazione	Degustazione di 6 oli prodotti con sistema tradizionale, continuo, sinolea
<b>6° lun 14/01/2008</b>	Sistemi di produzione dell'olio II Olio denocciolato da monocultivar	Degustazione di 6 oli denocciolati di varie zone d'Italia
<b>7° sab 19/01/2008</b>	Visita ad una Azienda che produce olio con il metodo tradizionale e quello continuo Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti	Degustazione di oli prodotti dall'Azienda
<b>8° lun 21/01/2008</b>	Composizione e analisi chimica Classificazione Legislazione: Dop, Igp, Biologico	Degustazione di 6 oli Dop, Igp, Biologico
<b>9° lun 28/01/2008</b>	Le cultivar del Nord e del Centro Italia	Degustazione di 6 oli delle regioni trattate
<b>10° lun 04/02/2008</b>	Le cultivar del Sud e delle isole Panorama mondiale	Degustazione di 6 oli delle regioni trattate

Date	Temi delle lezioni	Degustazioni Oli Campione
<b>11° lun 11/02/2008</b>	Prova d'assaggio	Approfondimento e Degustazione coperta di 6 oli
<b>12° lun 18/02/2008</b>	L'esperienza di uno Chef L'olio in cucina Olio e altri grassi Tecniche di cottura	Degustazione di 6 oli proposti dallo Chef
<b>13° lun 25/02/2008</b>	Abbinamento L'olio giusto per ogni piatto	Prova pratica di abbinamento di 6 oli con vellutata di porri e patate lesse
<b>14° lun 03/03/2008</b>	L'olio nella salute La dieta mediterranea I consigli del medico	Degustazione di 6 oli italiani
<b>15° lun 10/03/2008</b>	L'olio nel ristorante Carta degli oli / Carrello degli oli / Servizio	Degustazione di 6 oli di diversa tipologia e diverso formato
<b>16° lun 17/03/2008</b>	Cena didattica di abbinamento cibo-olio ore 19,00	Dato un determinato menu gli allievi accosteranno ad ogni singolo piatto l'olio più adatto
<b>17° mar 25/03/2008</b>	Test di verifica di apprendimento Esame scritto e orale per appuntamento dalle ore 9,00 alle ore 19,00	
<b>18° lun 31/03/2008</b>	Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio	

Ad ogni lezione saranno disponibili campioni che presentano i difetti dell'olio per un costante allenamento sensoriale degli allievi.

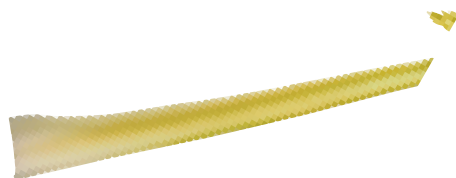
## COSTI E ANNOTAZIONI

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la massima puntualità all'entrata. Prima del termine della Lezione non è ragionevolmente possibile lasciare la sala per non arrecare disturbo. Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale. In Sala di degustazione è vietato l'uso del telefono.

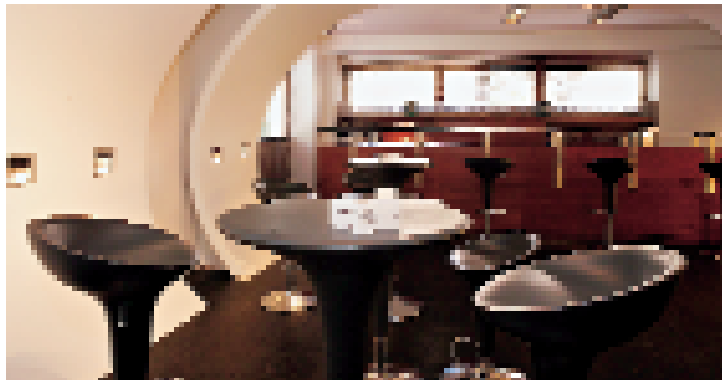
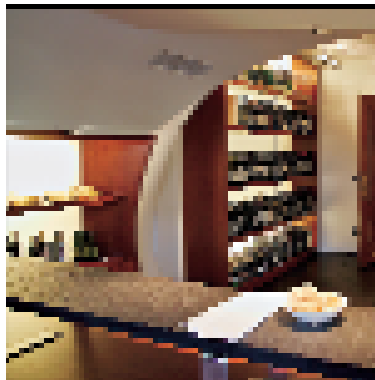
La presenza al Corso è obbligatoria. L'Allievo potrà sostenere gli esami finali per ottenere il Diploma e le Insegne di Sommelier dell'Olio solo se avrà frequentato il Corso con assiduità. Pertanto, l'Allievo che avrà perso più di 2 lezioni, non potrà essere ammesso agli esami finali.

Il Corso costa € 1.000. L'importo comprende tutto quanto descritto nel presente depliant. Iscrizione AISO € 40.

Il pagamento può essere effettuato in un'unica soluzione o secondo il piano di rateizzazione concordato con l'Allievo con prelievo delle rate a mezzo RID.



# TENIAMO BANCO.



## ENOTECA BIBENDA

CERCHI UN LUOGO ESCLUSIVO DOVE STRAVIZIARTI CON LE MIGLIORI ETICHETTE? VIENI A SCOPRIRE LA NOSTRA NUOVISSIMA ENOTECA BIBENDA, UN ELEGANTE RITROVO NELLA SPLENDIDA CORNICE DEL PARCO DEI PRINCIPI, A ROMA, DOVE POTRAI DEGUSTARE ED ACQUISTARE I GRANDI VINI DEL MONDO ED I MIGLIORI PRODOTTI TIPICI. ENOTECA BIBENDA, DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 10,00 ALLE 23,00. IL SABATO DALLE 10,00 ALLE 19,30.



Informazioni ed iscrizioni presso la sede  
**A.I.S. Associazione Italiana Sommelier**

---

Hotel Parco dei Principi - Via G. Frescobaldi, 5 - 00198 Roma - tel. 06 8550941 - fax 06 85305556  
Emporio Bibenda 06 855094222 - Enoteca Bibenda 06 855094226  
**[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) - [aisroma@bibenda.it](mailto:aisroma@bibenda.it)**