



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

CORSO PROFESSIONALE PER SOMMELIER DELL'OLIO

DALLE ORE 20.00 ALLE ORE 22.30

VILLA LATINA – VIA ISONZO 220 - 04100 – LATINA

CALENDARIO PRIMA PARTE DEL CORSO

- 1° Lezione > Giovedì 16 Maggio 2024:** L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AIISO. Degustazione di 6 oli.
- 2° Lezione > Giovedì 23 Maggio 2024:** Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
- 3° Lezione > Giovedì 30 Maggio 2024:** Sistemi di produzione moderni dell'olio. Degustazione di 6 oli.
- 4° Lezione > Giovedì 6 Giugno 2024:** Altri metodi. Conservazione. Olio denocciolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.
- 5° Lezione > Giovedì 13 Giugno 2024:** I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 6° Lezione > Sabato 22 Giugno 2024:** Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.
- 7° Lezione > Giovedì 27 Giugno 2024:** Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.
- 8° Lezione > Giovedì 4 Luglio 2024:** Le cultivar d'Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 9° Lezione > Giovedì 11 Luglio 2024:** Le cultivar: panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 10° Lezione > Giovedì 18 Luglio 2024:** L'olio in cucina. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti. Prova pratica di abbinamento.
- 11° Lezione > Lunedì 22 Luglio 2024:** L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.

CALENDARIO SECONDA PARTE DEL CORSO

1° Lezione > Giovedì 19 Settembre 2024: Olivicoltura in Toscana. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

2° Lezione > Giovedì 26 Settembre 2024: Olivicoltura in Sicilia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

3° Lezione > Giovedì 3 Ottobre 2024: Olivicoltura in Puglia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

4° Lezione > Giovedì 10 Ottobre 2024: Olivicoltura in Veneto – Lago di Garda. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

5° Lezione > Martedì 15 Ottobre 2024: Olivicoltura in Campania. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

6° Lezione > Giovedì 17 Ottobre 2024: Olivicoltura nel Lazio e in Abruzzo. Cultivar tipiche delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

7° Lezione > Giovedì 24 Ottobre 2024: Olivicoltura in Liguria e in Emilia Romagna. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

8° Lezione > Giovedì 31 Ottobre 2024: Olivicoltura nelle Marche e Umbria. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

9° Lezione > Giovedì 7 Novembre 2024: Carta degli oli, come proporre l'olio. Degustazione di 6 oli.

10° Lezione > Martedì 12 Novembre 2024: L'olio nella cucina italiana. Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

11° Lezione > Giovedì 14 Novembre 2024: L'olio e la cucina di mare. Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

12° Lezione > Giovedì 21 Novembre 2024: L'olio in Pizzeria. Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

13° Lezione > Giovedì 28 Novembre 2024: L'olio in Pasticceria. Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

14° Lezione > Sabato 30 Novembre 2024: Cena didattica di abbinamento cibo/olio.

15° Lezione > Giovedì 5 Dicembre 2024: Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

16° Lezione > Giovedì 19 Dicembre 2024: Consegna dei Diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio.

