

1a Lezione > 20 Gennaio 2023: L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.

2a Lezione > 27 Gennaio 2023: Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.

3a Lezione > 3 Febbraio 2023: Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.

4a Lezione > 17 Febbraio 2023: Sistemi di produzione moderni. Olio denocciolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.

5a Lezione > 24 Febbraio 2023: I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.

6a Lezione > 3 Marzo 2023: Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.

7a Lezione > 4 Marzo 2023: Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.

8a Lezione > 10 Marzo 2023: Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

9a Lezione > 17 Marzo 2023: Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

10a Lezione > 24 Marzo 2023: 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.

11a Lezione > 31 Marzo 2023: L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.

12a Lezione > 14 Aprile 2023: Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

13a Lezione > 21 Aprile 2023: Cena didattica di abbinamento cibo/olio.

14° e 15° Incontro > 22 Aprile 2023: Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione e **Consegna dei Diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio.**