



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 A. CADLOLO, 101

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



*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 SARANNO GLI ABBINAMENTI
TRA I GRANDI OLI E I PIATTI DELLE GRANDI TRADIZIONI. ”

• LUIGI VERONELLI •



QUALCHE ANNO 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.

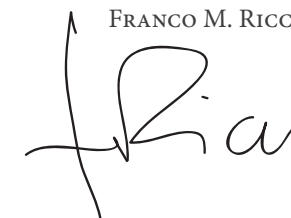
CON LA NOSTRA ESPERIENZA NEL TRASMETTERE LA CULTURA DEL VINO, QUELLO DELLA FORMAZIONE ERA UN COMPITO CHE SECONDO VERONELLI CI SPETTAVA.

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.

FRANCO M. RICCI





IL CORSO

IL CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER DELL'OLIO PRENDE VITA A ROMA PER LA PRIMA VOLTA 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 **15 LEZIONI** TEORICHE E PRATICHE, DURANTE LE QUALI SI PROCEDE ALLA DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLTRE **90 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 **CIBO-OLIO-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 METTERANNO 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:

- IL PROGRAMMA, IL CALENDARIO E LA CARTA DEGLI OLI ONLINE
- L'ELEGANTE VALIGETTA PRODOTTA IN ESCLUSIVA PER FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER DALLA PRESTIGIOSA AZIENDA CAMPO MARZIO, CONTENENTE 6 BICCHIERI PER L'ANALISI GUSTO-OLFATTIVA DELL'OLIO, COMPLETI DI COPRIBICCHIERE
- IL QUADERNO/VADEMECUM PER ANNOTARE E RACCOGLIERE TUTTE LE DEGUSTAZIONI EFFETTUATE DURANTE IL CORSO
- IL LIBRO DELL'OLIO
- L'ATTESTATO DI SOMMELIER DELL'OLIO
- IL DISTINTIVO DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO





L'ISCRIZIONE

ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

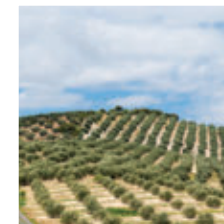
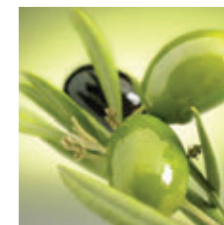
OLTRE AI CORSI, L'ISCRIZIONE CONSENTE LA PARTECIPAZIONE ALLE MOLTISSIME ATTIVITÀ DI ENOGASTRONOMIA ORGANIZZATE ESCLUSIVAMENTE PER I SOCI: DEGUSTAZIONI GUIDATE, SEMINARI, CENE, VISITE ALLE AZIENDE, VIAGGI. CON L'ISCRIZIONE SI RICEVE:

BIBENDA ONLINE, LA GUIDA ANNUALE AI MIGLIORI VINI, RISTORANTI, OLI E GRAPPE CHE DAL 1999 È PUNTO DI RIFERIMENTO PER TUTTI GLI APPASSIONATI DI ENOGASTRONOMIA, ALTRIMENTI IN VENDITA A 40 EURO, CON LA POSSIBILITÀ DI SCARICARE L'**APPLICAZIONE** PER iOS E ANDROID A SOLI 0,99 EURO ANZICHÉ 39 EURO.

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

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

INFINE, **SOMMELIER NOTIZIE ONLINE**, 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

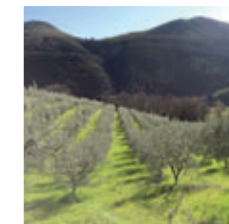
1° INCONTRO > L'OLIO NEL TEMPO. ORIGINI E STORIA. LA DEGUSTAZIONE. INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE. SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DELL'AISO®. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

2° INCONTRO > OLIVICOLTURA. LA PIANTA. TECNICA DI COLTIVAZIONE. RACCOLTA. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

3° INCONTRO > SISTEMI DI PRODUZIONE TRADIZIONALI DELL'OLIO. CONSERVAZIONE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

4° INCONTRO > SISTEMI DI PRODUZIONE MODERNI DELL'OLIO. OLIO DENOCCIOLATO DA MONOCULTIVAR. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

5° INCONTRO > I PRINCIPALI DIFETTI DELL'OLIO: I DIFETTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.



IL PROGRAMMA

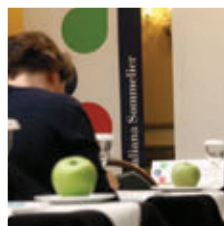
6° INCONTRO > COMPOSIZIONE E ANALISI CHIMICA. CLASSIFICAZIONE. LEGISLAZIONE: DOP, IGB, BIOLOGICO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

7° INCONTRO > VISITA AD UNA AZIENDA CHE PRODUCE OLIO. LEZIONE E DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI OLI PRODOTTI DALL'AZIENDA.

8° INCONTRO > LE CULTIVAR DEL NORD E DEL CENTRO ITALIA. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE DELLE REGIONI TRATTATE.

9° INCONTRO > LE CULTIVAR DEL SUD E DELLE ISOLE. PANORAMA MONDIALE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE DELLE REGIONI TRATTATE.

10° INCONTRO > 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.



IL PROGRAMMA

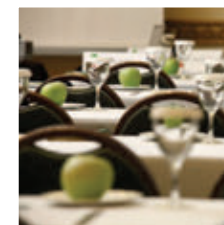
11° INCONTRO > L'OLIO NEL RISTORANTE. CARTA DEGLI OLI. CONSERVAZIONE. SERVIZIO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

12° INCONTRO > OLIO E SALUTE: I CONSIGLI DEL MEDICO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

13° INCONTRO > CENA DIDATTICA DI ABBINAMENTO CIBO/OLIO.

14° INCONTRO > TEST SCRITTO DI VERIFICA DI APPRENDIMENTO E PROVA DI DEGUSTAZIONE.

15° INCONTRO > CONSEGNA DEI DIPLOMI E DELLE INSEGNE DI SOMMELIER DELL'OLIO E FESTEGGIAMENTI DI CHIUSURA CORSO.



ANNOTAZIONI E REGOLE

SI RICHIEDE LA **MASSIMA PUNTUALITÀ**, I RITARDI SONO CONSIDERATI COME ASSENZE. **LA FREQUENZA È OBBLIGATORIA**. SONO CONSENTITE AL MASSIMO 2 ASSENZE PER NON PERDERE IL DIRITTO DI SOSTENERE I TEST DI VERIFICA PER OTTENERE IL DIPLOMA E LE INSEGNE DI SOMMELIER DELL'OLIO. LE LEZIONI PERSE POTRANNO EVENTUALMENTE ESSERE RECUPERATE IN ALTRI CORSI IN SVOLGIMENTO NELLE VARIE SEDI O NEI CORSI SUCCESSIVI. PER NON DISTURBARE, EVITARE DI USCIRE DALLA SALA PRIMA DEL TERMINE DELLA LEZIONE.

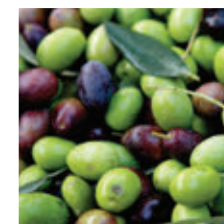
PROBLEMI RELATIVI A DISTURBI ALIMENTARI, ES. CELIACHIA, ALLERGIE O INTOLLERANZE, DOVRANNO ESSERE COMUNICATI DALL'ALLIEVO DIRETTAMENTE AGLI ORGANI DI COMPETENZA DELLA STRUTTURA IN CUI SI SVOLGE IL CORSO.

EVITARE L'USO DI PROFUMI PENETRANTI CHE ALTERANO LA PERCEZIONE E L'ANALISI SENSORIALE SIA DELL'ALLIEVO SIA DEI SUOI COLLEGHI.

SONO VIETATE LE RIPRESE VIDEO E L'USO DEL TELEFONO.

CONSIDERATO L'ALTO PROFILO DEL CORSO, È GRADITO UN ABBIGLIAMENTO CURATO.

PER LA CENA DI FINE CORSO È RICHiesto L'ABITO ELEGANTE.





I CORSI CHE ABITUALMENTE ORGANIZZIAMO

CON FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

- | IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER |
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER | WINE TASTING | CORSO DI BARMAN |
- | CORSO SULLA BIRRA | CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO |
- | CORSO SULLO CHAMPAGNE | CORSO SUI SIGARI E DISTILLATI |
- | CORSO SUL SAKÉ | ABC DEL VINO | CORSO SUI FORMAGGI |
- | CORSO SUI TERMINI DEL VINO IN INGLESE |
- | SEMINARI SU VINO E ARTE, VINI D'ITALIA E DEL MONDO, SUI TERRITORI, SUI VITIGNI, SULLA BIODINAMICA, SULLA GRAPPA |

