

# CORSO

SOMMELIER DELL'OLIO



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Associazione Italiana Sommelier dell'Olivo



*l'Olio è  
Cooltura.*

## 6° Corso di Sommelier dell'Olio Campobasso

Il Corso di formazione per Sommelier dell'Olio prende vita a Roma per la prima volta una trentina di anni fa.

Per chiarire 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.

Il **Programma** è composto da 15 incontri al termine delle quali si acquisisce la qualifica di Sommelier dell'Olio. L'obiettivo del programma di studio è quello di insegnare **la tecnica della degustazione**, quindi, l'analisi sensoriale dell'olio, attraverso un sistema esclusivo ed estremamente efficace. L'apprendimento della critica all'olio e la sua valutazione sensoriale sono oggetto di apposite lezioni dedicate all'approfondimento e alla degustazione di varietà nazionali.

**A partire dal 17 novembre 2021**

SEDE DEL CORSO:

**Bibenda Galleria del vino**

**Via Principe di Piemonte n. 131/a - 86100 Campobasso**

Per tutte le informazioni visita il sito [www.fondazione-sommeliermolise.it](http://www.fondazione-sommeliermolise.it)  
o contattaci al 377 0898581 - [info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



**Associazione Italiana Sommelier dell'Olio**

## **Programma del Corso:**

- 1° lezione 17/11/2021 >** L'olio nel tempo – Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AIISO. Degustazione di 6 oli.
- 2° Lezione 24/11/2021 >** Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
- 3° Lezione 01/12/2021 >** Sistemi di produzione dell'olio tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 4° Lezione 07/01/2021 >** Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocoltivar. Degustazione di 6 oli.
- 5° Lezione 15/12/2021 >** I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione, conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 6° Lezione 12/01/2022 >** Composizione e analisi chimica - Classificazione  
Legislazione: Dop, Igp, Biologico - Degustazione di 6 oli.
- 7° Lezione 15/01/2022 >** Visita ad una Azienda che produce olio.  
Mattina ore 10-13 circa Degustazione degli oli prodotti.
- 8° Lezione 19/01/2022 >** Le cultivar del Nord e del Centro Italia –  
Degustazione di 6 campione delle regioni trattate.
- 9° Lezione 26/01/2022 >** Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale -  
Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 10° Lezione 02/02/2022 >** 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 09/02/2022 >** L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.
- 12° Lezione 16/02/2022 >** Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.
- 13° Lezione 23/02/2022 >** Cena didattica di abbinamento cibo-olio.
- 14° Lezione 02/03/2022 >** Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.
- 15° Lezione 30/03/2022 >** **Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio e festeggiamenti di chiusura corso**

**Per tutte le informazioni visita il sito [www.fondazionesommeliermolise.it](http://www.fondazionesommeliermolise.it)  
o contattaci al 377 0898581 - [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)**



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



**Associazione Italiana Sommelier dell'Olio**

**12 lezioni** con cadenza settimanale.

Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di oli, in relazione ai temi trattati, selezionati da una oleoteca composta da minimo **66 etichette**.

Una carta degli oli sempre aggiornata sul nostro sito.

Una lezione si svolge presso un'Azienda che produce olio.

### **Il Materiale Didattico**

- Il Programma con il Calendario e la Carta degli oli in degustazione (online)
- Elegante valigetta prodotta in esclusiva per la Fondazione dall'azienda Campo Marzio, prestigiosa firma nel campo del pellame e cartoleria, contenente 6 bicchieri per l'analisi gusto-olfattiva dell'olio, completi di copribicchiere
- 1 Quaderno/vademecum specifico per annotare e raccogliere tutte le degustazioni svolte durante il Corso
- Il Libro dell'Olio

### **SEDE DEL CORSO**

**Bibenda Galleria del vino**

**Via Principe di Piemonte n. 131/a - 86100 Campobasso**

### **ORARIO**

**Pomeridiano:** dalle 16.00 alle 18.30

**Serale:** dalle 20.00 alle 22.30

### **INFORMAZIONI UTILI PER I PAGAMENTI**

**Il costo dell'intero Corso è di € 600,00 anche rateizzabili.**

**Il costo comprende l'iscrizione obbligatoria alla Fondazione Italiana Sommelier.**

Prima rata da versare quale conferma e prenotazione al corso, di € 100,00 - entro il 17 novembre 2021.

- In contanti, o assegni presso la sede del corso.
- Con bonifico bancario intestato all'Associazione "World of Tastes" IBAN IT07B0526203802CC1401300833, con causale "Corso di formazione Professionale per Sommelier Olio n. 6 di Campobasso".

**Per tutte le informazioni visita il sito [www.fondazionesommeliermolise.it](http://www.fondazionesommeliermolise.it)  
o contattaci al 377 0898581 - [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)**



**Fondazione Italiana Sommelier**

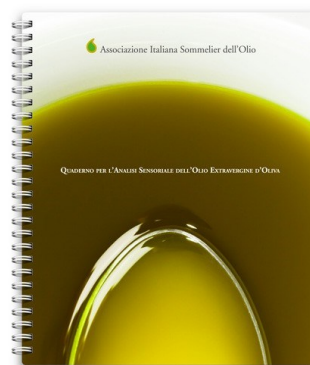
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



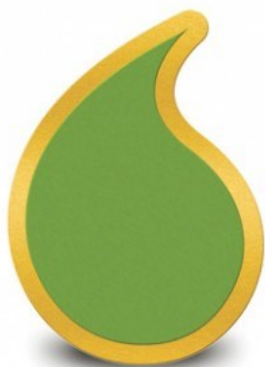
**Associazione Italiana Sommelier dell'Olio**

## Il materiale didattico e le insegne del Corso per Sommelier dell'Olio

1 Libro di testo – 1 Quaderno di appunti di degustazione – 6 bicchieri da degustazione e copribicchieri



## Le insegne ufficiali del Sommelier dell'Olio



Per tutte le informazioni visita il sito [www.fondazione-sommeliermolise.it](http://www.fondazione-sommeliermolise.it)  
o contattaci al 377 0898581 - [info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)