

Le Iscrizioni, i Costi

e modalità di pagamento

SEDE DEL CORSO

Bibenda Galleria del vino

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

ORARIO

Serale: dalle 20.00 alle 22.30

Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier il cui importo annuale è di 100,00 Euro.

INFORMAZIONI UTILI PER I PAGAMENTI

Previa compilazione dei moduli di iscrizione

Il costo dell'intero Corso è di € 1.000,00 anche rateizzabili.

Prima rata da versare quale conferma e prenotazione al corso, di € 200,00 - entro il 25 marzo 2024.

Entro la data di iscrizione va versata anche la quota di iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier di Euro 100,00

- 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. 7 di Campobasso".

info su molise.bibenda.it - cell. 377 0898581

mail: info@fondazionesommeliermolise.it

L'Olio è cultura.

• *Una cultura che nobilita i nostri piatti e ti cambia la vita. In meglio.* •



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

7° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier dell'Olio

A Campobasso dal 27 marzo 2024

info su molise.bibenda.it - cell. 377 089 8581

mail: info@fondazionesommeliermolise.it

Il Calendario

27/03/2024	mercoledì	1. L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO Associazione Italiana Sommelier dell'Olio. Degustazione di 6 oli.
03/04/2024	mercoledì	2. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
10/04/2024	mercoledì	3. Sistemi di produzione moderni dell'olio. Degustazione di 6 oli.
24/04/2024	mercoledì	4. Altri sistemi di produzione. Olio denocciolato. Conservazione. Degustazione di 6 oli.
29/04/2024	Lunedì	5. I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.
04/05/2024	sabato	6. Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.
08/05/2024	mercoledì	7. Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.
15/05/2024	mercoledì	8. Le cultivar d'Italia. Degustazione di 6 oli.
22/05/2024	mercoledì	9. Le cultivar: panorama mondiale. Degustazione di 6 oli.
29/05/2024	mercoledì	10. L'olio in cucina. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. Prova pratica di abbinamento del cibo con 6 oli.
05/06/2024	mercoledì	11. L'olio al ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.
12/06/2024	mercoledì	12. Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli..
02/10/2024	mercoledì	13. Olivicoltura in Toscana. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
09/10/2024	mercoledì	14. Olivicoltura in Sicilia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.

info su molise.bibenda.it - cell. 377 0898581

mail: info@fondazionesommeliermolise.it

Il Calendario

16/10/2024	mercoledì	15. Olivicoltura in Puglia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
23/10/2024	mercoledì	16. Olivicoltura in Veneto - Lago di Garda. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
30/10/2024	mercoledì	17. Olivicoltura in Campania. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
06/11/2024	mercoledì	18. Olivicoltura nel Lazio e in Abruzzo. Cultivar tipiche delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
13/11/2024	mercoledì	19. Olivicoltura in Liguria e in Emilia Romagna. Cultivar tipiche delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
20/11/2024	mercoledì	20. Olivicoltura nelle Marche e in Umbria. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.
27/11/2024	mercoledì	21. Carta degli oli: come comporla. Comunicare l'olio: Evo experience. Degustazione di 6 oli.
04/12/2024	mercoledì	22. L'olio nella cucina italiana. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcune pietanze.
11/12/2024	mercoledì	23. L'olio e la cucina di mare. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcune pietanze.
08/01/2025	mercoledì	24. L'olio in pizzeria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcune pietanze.
15/01/2025	mercoledì	25. L'olio in pasticceria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcune pietanze.
22/01/2025	mercoledì	26. Cena didattica di abbinamento cibo-olio. Cantinetta degli oli da selezionare per l'abbinamento con le pietanze.
05/02/2025	mercoledì	27. Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.
26/02/2025	mercoledì	28. Festa per la consegna dei Diplomi e delle Insegne ai nuovi Sommelier dell'Olio.

info su molise.bibenda.it - cell. 377 0898581

mail: info@fondazionesommeliermolise.it