

# Le Iscrizioni, i Costi

e modalità di pagamento

Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione annuale 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 20 novembre 2026.

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. 8 di Campobasso".

## L'Inizio e gli Orari

**Sede del Corso** | Bibenda Galleria del Vino

Campobasso - Piazza Molise, 48/52

**Inizio Corso** | mercoledì 25 novembre 2026

**Sera** | dalle 20:00 alle 22:30

Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione.

***info su [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - cell. 377 0898581***

***mail: [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)***

---

# 8° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier dell'Olio

---

A Campobasso dal 25 novembre 2026



 Fondazione Italiana Sommelier

## L'Olio è cultura.

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

---

Info su **[molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it)** - cell. **377 089 8581**

Mail: **[info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)**

---

# Il Calendario

|            |           |                                                                                                                                                                                    |
|------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25/11/2026 | mercoledì | 1. La storia dell'Olivicoltura. L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli. |
| 02/12/2026 | mercoledì | 2. L'Olivo. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.                                                                                     |
| 09/12/2026 | mercoledì | 3. L'Olio Extravergine d'Oliva. Sistemi di produzione dell'olio tradizionale e moderni. Il denocciolato. Conservazione. Degustazione di 6 oli.                                     |
| 16/12/2026 | mercoledì | 4. I principali difetti dell'Olio. Difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.                                                                   |
| 13/01/2026 | mercoledì | 5. Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Normativa Nazionale e Comunitaria. Degustazione di 6 oli.                                   |
| 16/01/2026 | sabato    | 6. Visita ad un'Azienda che produce Olio. Degustazione di tutti gli oli prodotti.                                                                                                  |
| 20/01/2027 | mercoledì | 7. L'Olio in cucina - I Parte. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.                       |
| 27/01/2027 | mercoledì | 8. L'Olio al ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione e Servizio dell'Olio. Degustazione di 6 oli.                                                           |
| 03/02/2027 | mercoledì | 9. L'Olio e la Salute. I consigli del medico. Degustazione di 6 oli.                                                                                                               |
| 10/02/2027 | mercoledì | 10. Veneto, Trentino, Lombardia e Liguria. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.                                                                 |

***info su [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - cell. 377 0898581***

***mail: [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)***

# **Il Calendario**

|            |           |                                                                                                                               |
|------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17/02/2027 | mercoledì | 11. Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.         |
| 24/02/2027 | mercoledì | 12. Toscana, Umbria e Lazio. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.                          |
| 03/03/2027 | mercoledì | 13. Campania, Calabria e Basilicata. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.                  |
| 10/03/2027 | mercoledì | 14. Puglia. Le principali cultivar della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.                                           |
| 17/03/2027 | mercoledì | 15. Sicilia e Sardegna. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.                               |
| 24/03/2027 | mercoledì | 16. L'Olio in cucina - II Parte. L'olio nella cucina tradizionale e di mare. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti. |
| 07/04/2027 | mercoledì | 17. L'Olio in cucina - III Parte. L'olio in pizzeria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.                        |
| 14/04/2027 | mercoledì | 18. L'Olio in cucina - IV Parte. L'olio in pasticceria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.                      |
| 21/04/2027 | mercoledì | 19. Cena Tecnica di Abbinamento con Menu Completo.<br>Agli allievi verrà servito il menu della serata.                        |
| 26/04/2027 | lunedì    | 20. Verifica di Apprendimento                                                                                                 |
| 22/05/2027 | sabato    | 21. Festa per la Consegna Ufficiale dei Diplomi e delle Insegne. Brindisi Augurale ai nuovi Sommelier.                        |

***info su [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - cell. 377 0898581***

***mail: [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)***