



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Dell'Olio Professionale.

Valle d'Itria - Masseria Traetta

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI
15/02/2022	1. L'olio nel tempo. Origini e storia. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione AISO©	Degustazione di sei oli
22/02/2022	2. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta	Degustazione di sei oli
01/03/2022	3. Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione	Degustazione di sei oli
08/03/2022	4. Sistemi di produzione moderni dell'olio. Olio denoccolato da monocultivar	Degustazione di sei oli
15/03/2022	5. I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione	Degustazione di sei oli
22/03/2022	6. Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico	Degustazione di sei oli
29/03/2022	7. Le cultivar del Nord e del Centro Italia	Degustazione di sei oli campione delle Regioni trattate
05/04/2022	8. Le cultivar del Sud e delle Isole. Panorama mondiale	Degustazione di sei oli campione delle Regioni trattate
data da definire	9. Visita ad un'Azienda produttrice	Degustazione oli dell'Azienda



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Dell'Olio Professionale.

Valle d'Itria - Masseria Traetta

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI
19/04/2022	10. L'olio in cucina. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino	Degustazione di sei oli abbinati ad alcuni piatti. Prova pratica di abbinamento
26/04/2022	11. L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio	Degustazione di sei oli
03/05/2022	12. Olio e salute: i consigli del medico	Degustazione di sei oli
17/05/2022	13. Cena didattica di abbinamento cibo/olio	Prove di degustazione
31/05/2022	14. Test scritto di verifica e apprendimento	Prova di degustazione
data da definire	15. Consegna dei diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio	