



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

Corso di Qualificazione da Sommelier Dell'Olio Professionale.

CORATO c/o Locanda di Beatrice

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI
17/02/2022	1. L'olio nel tempo. Origini e storia. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione AISOC	Degustazione di sei oli
24/02/2022	2. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta	Degustazione di sei oli
03/03/2022	3. Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione	Degustazione di sei oli
10/03/2022	4. Sistemi di produzione moderni dell'olio. Olio denocciolato da monocoltivar	Degustazione di sei oli
17/03/2022	5. I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione	Degustazione di sei oli
24/03/2022	6. Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico	Degustazione di sei oli
31/03/2022	7. Le cultivar del Nord e del Centro Italia	Degustazione di sei oli campione delle Regioni trattate
07/04/2022	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.

CORATO c/o Locanda di Beatrice

DATE E RELATORI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI
21/04/2022	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
28/04/2022	11. L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio	Degustazione di sei oli
05/05/2022	12. Olio e salute: i consigli del medico	Degustazione di sei oli
19/05/2022	13. Cena didattica di abbinamento cibo/olio	Prove di degustazione
03/06/2022	14. Test scritto di verifica e apprendimento	Prova di degustazione
data da definire	15. Consegna dei diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio	