

### ***Calendario Settimo Corso Sommelier dell'Olio***

#### GLI INCONTRI DELLA PRIMA PARTE DEL CORSO

1a Lezione > Mercoledì 13 Marzo 2024: L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.

2a Lezione > Mercoledì 20 Marzo 2024: Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.

3a Lezione > Mercoledì 27 Marzo 2024: Sistemi di produzione moderni dell'olio. Degustazione di 6 oli.

4a Lezione > Mercoledì 3 Aprile 2024: Altri metodi. Conservazione. Olio denocciolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.

5a Lezione > Mercoledì 10 Aprile 2024: I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.

6a Lezione > Sabato 13 Aprile 2024: Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.

7a Lezione > Mercoledì 17 Aprile 2024: Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.

8a Lezione > Lunedì 24 Aprile 2024: Le cultivar d'Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

9a Lezione > Lunedì 8 Maggio 2024: Le cultivar: panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

10a Lezione > Giovedì 15 Maggio 2024: 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.

11a Lezione > Lunedì 22 Maggio 2024: L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.

12a Lezione > Lunedì 29 Maggio 2024: Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

## GLI INCONTRI DELLA SECONDA PARTE DEL CORSO

1a Lezione > Mercoledì 25 Settembre 2024: Olivicoltura in Toscana. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

2a Lezione > Mercoledì 2 Ottobre 2024: Olivicoltura in Sicilia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

3a Lezione > Mercoledì 9 Ottobre 2024: Olivicoltura in Puglia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

4a Lezione > Mercoledì 16 Ottobre 2024: Olivicoltura in Veneto - Lago di Garda. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

5a Lezione > Mercoledì 23 Ottobre 2024: Olivicoltura in Campania. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

6a Lezione > Mercoledì 30 Ottobre 2024: Olivicoltura nel Lazio e in Abruzzo. Cultivar tipiche delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

7a Lezione > Mercoledì 6 Novembre 2024: Olivicoltura in Liguria e in Emilia Romagna. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

8a Lezione > Mercoledì 13 Novembre 2024: Olivicoltura nelle Marche e Umbria. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

9a Lezione > Mercoledì 20 Novembre 2024: Carta degli oli, come proporre l'olio. Degustazione di 6 oli.

10a Lezione > Mercoledì 27 Novembre 2024: L'olio nella cucina italiana - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

11a Lezione > Mercoledì 15 Dicembre 2024: L'olio e la cucina di mare - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

12a Lezione > Mercoledì 22 Gennaio 2025: L'olio in Pizzeria - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

13a Lezione > Mercoledì 29 Gennaio 2025: L'olio in Pasticceria - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

14a Lezione > Mercoledì 12 Febbraio 2025: Cena didattica di abbinamento cibo/olio.

15a Lezione > Mercoledì 19 Febbraio 2025: Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

16a Lezione > Mercoledì 26 Febbraio 2025: Consegna dei Diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio.