

## GLI INCONTRI DELLA PRIMA PARTE DEL CORSO

- 1a Lezione > Lunedì 10 Febbraio 2025: L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.
- 2a Lezione > lunedì 17 Febbraio 2025: Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
- 3a Lezione > Lunedì 24 Febbraio 2025: Sistemi di produzione moderni dell'olio. Degustazione di 6 oli.
- 4a Lezione > Lunedì 3 Marzo 2025: Altri metodi. Conservazione. Olio denoccolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.
- 5a Lezione > Lunedì 10 Marzo 2025: I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 6a Lezione > Lunedì 17 Marzo 2025: Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.
- 7a Lezione > Lunedì 24 Marzo 2025: Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.
- 8a Lezione > Lunedì 31 Marzo 2025: Le cultivar d'Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 9a Lezione > Lunedì 14 Aprile 2025: Le cultivar: panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 10a Lezione > Lunedì 28 Aprile 2025: 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 5 Maggio 2025: L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.
- 12a Lezione > Lunedì 12 Maggio 2025: Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

## GLI INCONTRI DELLA SECONDA PARTE DEL CORSO

- 1a Lezione > Lunedì 15 Settembre 2025: Olivicoltura in Toscana. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.
- 2a Lezione > Lunedì 22 Settembre 2025: Olivicoltura in Sicilia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.
- 3a Lezione > Lunedì 29 2025: Olivicoltura in Puglia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.
- 4a Lezione > Lunedì 6 Ottobre 2025: Olivicoltura in Veneto - Lago di Garda. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

5a Lezione > Lunedì 13 Ottobre 2025: Olivicoltura in Campania. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

6a Lezione > Lunedì 20 Ottobre 2025: Olivicoltura nel Lazio e in Abruzzo. Cultivar tipiche delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

7a Lezione > Lunedì 27 Novembre 2025: Olivicoltura in Liguria e in Emilia Romagna. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

8a Lezione > Lunedì 3 Novembre 2025: Olivicoltura nelle Marche e Umbria. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

9a Lezione > Lunedì 10 Novembre 2025: Carta degli oli, come proporre l'olio. Degustazione di 6 oli.

10a Lezione > Lunedì 17 Novembre 2025: L'olio nella cucina italiana - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

11a Lezione > Lunedì 24 Novembre 2025: L'olio e la cucina di mare - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

12a Lezione > Lunedì 1 Dicembre 2025: L'olio in Pizzeria - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

13a Lezione > Lunedì 15 Dicembre 2025: L'olio in Pasticceria - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

14a Lezione > Lunedì 22 Dicembre 2025: Cena didattica di abbinamento cibo/olio.

15a Lezione > Lunedì 19 Gennaio 2026: Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

16a Lezione > Lunedì 26 Gennaio 2026: Consegna dei Diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio