

# A Terracina / 1° Corso di Sommelier dell'Olio Extravergine di Oliva

Quindici incontri da Lunedì 29 Novembre 2021 fino a Lunedì 07 Marzo 2022, nei due turni dalle 16,30 alle 19,00 e dalle 20,00 alle 22,30 presso il Frantoio Quattrococchi, S.S. 148 Pontina km 99,00 a Terracina (LT)

*Lunedì 29 Novembre 2021*

L'**Associazione Italiana Sommelier dell'Olio** nasce a Roma il 28 Novembre 2004, con l'intento di diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità a Roma ed in generale su tutto il territorio nazionale. Imparare a riconoscere un olio di pregio, non è uno scherzo, con il nostro Corso di Formazione potrai diventare un vero Sommelier dell'Olio, acquisendo le nozioni principali sulla produzione e sulle tipicità delle cultivar di cui è ricco il nostro Paese Italia. Perché l'**Olio Extravergine di Oliva è "Cooltura"**.

Il Corso è organizzato in **15 lezioni teoriche e pratiche**, durante le quali si procede alla degustazione guidata di oltre 90 oli scelti tra i più significativi e didattici del panorama produttivo nazionale. Durante il corso si apprenderà anche la **tecnica dell'abbinamento olio-cibo** fino ad essere in grado di procedere all'abbinamento finale cibo-olio-vino.

---

## I TEMI DEGLI INCONTRI

**1a Lezione > Lunedì 29 Novembre 2021:** 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 06 Dicembre 2021:** Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.

**3a Lezione > Lunedì 13 Dicembre 2021:** Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.

**4a Lezione > Lunedì 20 Dicembre 2021:** Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.

**5a Lezione > Sabato 8 Gennaio 2022:** Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.

**6a Lezione > Lunedì 10 Gennaio 2022:** I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.

**7a Lezione > Lunedì 17 Gennaio 2022:** Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.

**8a Lezione > Lunedì 24 Gennaio 2022:** Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

**9a Lezione > Lunedì 31 Gennaio 2022:** Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

**10a Lezione > Lunedì 07 Febbraio 2022:** 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 14 Febbraio 2022:** L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.

**12a Lezione > Lunedì 21 Febbraio 2022:** Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

**13a Lezione > Lunedì 28 Febbraio 2022:** Cena didattica di abbinamento cibo/olio.

**14° Incontro > Lunedì 07 Marzo 2022:** Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione e consegna dei Diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio.

---

### **IL MATERIALE DIDATTICO**

**Libro di testo: Il Libro dell'Olio edito da Bibenda Editore**

**Quaderno vademecum con le schede per l'analisi sensoriale**

**Elegante valigetta della Campo Marzio, prestigiosa firma nel campo del pellame e cartoleria, contenente 6 bicchieri per l'analisi gusto-olfattiva dell'olio**

**Copribicchieri**

**Carta degli Oli**

---

## **PER ESSERCI**

Il costo del corso è di 500 Euro.

La prenotazione al corso potrà essere garantita solo dietro al versamento di un acconto pari a 100 Euro oppure con il saldo dell'intero importo del corso. In caso di versamento del primo acconto, l'importo restante del corso è rateizzabile in due rate: la prima rata di 200 € è da corrispondere entro la seconda lezione (06/12/2021) e la seconda rata di 200 € entro la quinta lezione del Corso (08/01/2022).

**Metodi di pagamento:**

In contanti o assegni presso la nostra sede di Frosinone in Via Enrico Fermi, 15

Con bonifico bancario intestato a:

ACVO – Unicredit spa –

IBAN: IT16J0200814803000105526112

causale: [Nome e Cognome] – Corso Olio

Prima di effettuare il pagamento, accertarsi della disponibilità dei posti ai numeri 349 2226991-3939090733 o via mail:

[fondazionesommelierlaziosud@gmail.com](mailto:fondazionesommelierlaziosud@gmail.com)