

CALENDARIO

2° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMELIER DELL'OLIO

TRENTINO ALTO - ADIGE 2026

Mercoledì 18 marzo La storia dell'Olivicoltura. L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. (6 oli in degustazione)

Mercoledì 25 marzo L'Olivo. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. (6 oli in degustazione)

Mercoledì 1 aprile L'Olio Extravergine d'Oliva. Sistemi di produzione dell'olio tradizionale e moderni. Il denocciolato. Conservazione (6 oli in degustazione)

Mercoledì 8 aprile (4+5) Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Normativa Nazionale e Comunitaria. I principali difetti dell'Olio. Difetti di produzione, trasformazione e conservazione (6 oli in degustazione)

Sabato 11 aprile Visita ad un'Azienda che produce Olio.

Mercoledì 15 aprile (7+8) L'Olio in cucina - I Parte. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. L'Olio al ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione e Servizio dell'Olio. (6 oli in degustazione)

Mercoledì 22 aprile L'Olio e la Salute. I consigli del medico (6 oli in degustazione)

Mercoledì 29 aprile (10+11) Veneto, Trentino, Lombardia e Liguria. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp; Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.

Mercoledì 6 maggio (12+13) Toscana, Umbria e Lazio. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.; Campania, Calabria e Basilicata. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp (8 oli in degustazione)

Mercoledì 13 maggio (14+15) Puglia. Le principali cultivar della regione. Dop e Igp; Sicilia e Sardegna. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp (8 oli in degustazione)

Mercoledì 20 maggio L'Olio in cucina - II Parte. L'olio nella cucina tradizionale e di mare. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti

Mercoledì 27 maggio L'Olio in cucina - III Parte. L'olio in pizzeria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.

Mercoledì 3 giugno L'Olio in cucina - IV Parte. L'olio in pasticceria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.

Venerdì 12 giugno Verifica di Apprendimento e Cena Tecnica di Abbinamento con Menu Completo. Agli allievi verrà servito il menu della serata.