

CORSO

SOMMELIER DELL'OLIO



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio



*l'Olio è
Cooltura.*

1° Corso di Sommelier dell'Olio Città di Grosseto

Il Corso di formazione per Sommelier dell'Olio prende vita a Roma per la prima volta una trentina di anni fa

per chiarire alcuni dei molti punti oscuri che avvolgono il mondo della produzione di uno dei principali ingredienti presenti nelle nostre cucine. Un'esperienza unica per imparare a riconoscere le vere qualità dell'Olio Extravergine di Oliva.

Il **Programma** è composto da 15 incontri al termine delle quali si acquisisce la qualifica di Sommelier dell'Olio. L'obiettivo del programma di studio è quello di insegnare **la tecnica della degustazione**, quindi, l'analisi sensoriale dell'olio, attraverso un sistema esclusivo ed estremamente efficace. L'apprendimento della critica all'olio e la sua valutazione sensoriale sono oggetto di apposite lezioni dedicate all'approfondimento e alla degustazione di varietà nazionali.

A partire dal 10 settembre 2022

SEDE DEL CORSO:

**Fattoria San Lorenzo "La Spirulina"
Via della Trappola 58100 Grosseto**



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

Programma del Corso:

- 1° lezione 10/09/2022 ore 10:00>** L'olio nel tempo – Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.
- 2° Lezione 10/09/2022 ore 14:30>** Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
- 3° Lezione 11/09/2022 ore 10:00>** Sistemi di produzione dell'olio tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 4° Lezione 11/09/2022 ore 14:30>** Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocoltivar. Degustazione di 6 oli.
- 5° Lezione 24/09/2022 ore 10:00>** I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione, conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 6° Lezione 24/09/2022 ore 14:30>** Composizione e analisi chimica - Classificazione
Legislazione: Dop, Igp, Biologico - Degustazione di 6 oli.
- 7° Lezione 25/09/2022 ore 10:00>** Le cultivar del Nord e del Centro Italia –
Degustazione di 6 campione delle regioni trattate.
- 8° Lezione 25/09/2022 ore 14:30>** Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale -
Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 9° Lezione 08/10/2022 ore 10:00>** 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.
- 10° Lezione 08/10/2022 ore 14:30>** L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.
- 11° Lezione 08/10/2022 ore 18:00>** Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.
- 12° Lezione 09/10/2022 ore 10:00>** Visita ad una Azienda che produce olio.
- 13° Lezione 09/10/2022 ore 12:30>** Pranzo didattico di abbinamento cibo-olio.
- 14° Lezione 09/10/2022 ore 16:00>** Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

15° data da definire

Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

12 lezioni in tre fine settimana.

Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di oli, in relazione ai temi trattati, selezionati da una oleoteca composta da minimo **66 etichette**.

Una carta degli oli sempre aggiornata sul nostro sito.

Una lezione si svolge presso un'Azienda che produce olio.

Il Materiale Didattico

- Il Programma con il Calendario e la Carta degli oli in degustazione (online)
- Elegante valigetta prodotta in esclusiva per la Fondazione dall'azienda Campo Marzio, prestigiosa firma nel campo del pellame e cartoleria, contenente 6 bicchieri per l'analisi gusto-olfattiva dell'olio, completi di copribicchiere
- 1 Quaderno/vademecum specifico per annotare e raccogliere tutte le degustazioni svolte durante il Corso
- Il Libro dell'Olio

INFORMAZIONI UTILI PER I PAGAMENTI

Il costo dell'intero Corso è di € 600,00.

Il costo comprende l'iscrizione obbligatoria alla Fondazione Italiana Sommelier.

Prima rata da versare quale conferma e prenotazione al corso, di € 100,00 - entro il 25 agosto 2022.

Seconda rata di € 250,00 entro il 08 settembre 2022.

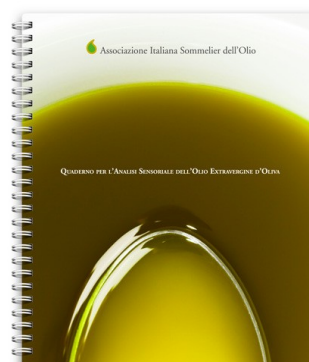
Terza rata di € 250,00 entro il 30 settembre 2022.

Con bonifico bancario intestato all'Associazione "Il Canto della Terra Ass.ne di Cultura Enoica"
IBAN IT 27 0 07075 14200 0000000 28474 con causale "Corso Sommelier Olio
n. 1 di Grosseto".

**Per tutte le informazioni visita il sito www.bibenda.it o contattaci ai numeri
3341936854 o 3497469686**

Il materiale didattico e le insegne del Corso per Sommelier dell'Olio

1 Libro di testo – 1 Quaderno di appunti di degustazione – 6 bicchieri da degustazione e copribicchieri



Le insegne ufficiali del Sommelier dell'Olio

