

**SOMMELIER DELL'OLIO - CITTA' SANT'ANGELO - DALLE ORE 20,00 ALLE ORE 22,30**

**HOTEL VILLA MICHELANGELO, CITTA' SANT'ANGELO, PE**

|                     |   |
|---------------------|---|
| Martedì 28 FEBBRAIO | 1..1 L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.                             |
| Martedì 07 MARZO    | 1..2 Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.   |
| Martedì 14 MARZO    | 1..3 Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.  |
| Martedì 21 MARZO    | 1..4 Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.  |
| Martedì 28 MARZO    | 1..5 I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.  |
| Martedì 4 APRILE    | 1..6 Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.   |
| SABATO 8 APRILE     | 1..7 Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.  |
| Martedì 11 APRILE   | 1..8 Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.   |
| Martedì 18 APRILE   | 1..9 Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.   |
| Martedì 2 MAGGIO    | 1..11 L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.   |
| Martedì 9 MAGGIO    | 1..10 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. |
| Martedì 16 MAGGIO   | 1..12 Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.  |
| Lunedì 22 MAGGIO    | 1..13 Cena didattica di abbinamento cibo/olio.  |
| Mercoledì 31 MAGGIO | 1..14 Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.  |
| Data da definire    | 1..15 Consegna dei Diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio e brindisi finale.  |

**Per informazioni è possibile rivolgersi alla seguente Mail:**

[fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com](mailto:fondazionesommelier.abruzzo@gmail.com)