

SOMMELIER DELL'OLIO - MOSCIANO - DALLE ORE 20,00 ALLE ORE 22,30

BLUE PALACE, MOSCIANO, TE

Lunedì 06 MARZO	1..1 L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.
Lunedì 13 MARZO	1..2 Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
Lunedì 20 MARZO	1..3 Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.
Lunedì 27 MARZO	1..4 Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocoltivar. Degustazione di 6 oli.
Lunedì 3 APRILE	1..5 I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.
Giovedì 13 APRILE	1..6 Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.
Sabato 15 APRILE	1..7 Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.
Lunedì 17 APRILE	1..8 Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
Giovedì 27 APRILE	1..9 Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
Giovedì 4 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.
Lunedì 8 MAGGIO	1..11 L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.
Lunedì 15 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