

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 su tutto il territorio nazionale. Riconoscere un olio di pregio è un'arte, con il nostro Corso di Formazione potrai diventare Sommelier dell'Olio ed acquisirai le principali nozioni sulle metodologie di produzione, conoscerai la meravigliosa storia che contraddistingue questo prezioso prodotto, apprezzerai le tipicità delle cultivar di cui è ricco il nostro Paese. Perché l'Olio Extravergine di Oliva è "Cooltura".

Il Corso è organizzato in 15 lezioni teoriche e pratiche, durante le quali si verrà guidati alla degustazione 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 così da essere in grado di procedere al corretto abbinamento cibo-olio-vino.

Presentazione dei 15 incontri a tema

1° Incontro 28 FEBBRAIO 2022: L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AIISO. Degustazione di 6 oli.

2° Incontro 7 MARZO 2022 : Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.

3° Incontro 14 MARZO 2022 : Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.

4° Incontro 21 MARZO 2022 : Sistemi di produzione moderni. Olio denocciolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.

5° Incontro 28 MARZO 2022 : I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.

6° Incontro 04 APRILE 2022 : Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.

7° Incontro 11 APRILE 2022 : Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

8° Incontro 23 APRILE 2022 da definire (un sabato mattina) : Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.

9° Incontro 26 APRILE 2022 Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

10° Incontro 02 MAGGIO 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.**

11° Incontro 09 MAGGIO 2022 L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.

12° Incontro 16 MAGGIO 2022: Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

13° Incontro / da definire MAGGIO 2022: Cena didattica di abbinamento cibo/olio

14° Incontro / GIUGNO 2022 Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

15° Incontro da definire- **Consegna dei Diplomi e dei segni distintivi.**

Il materiale didattico in dotazione:

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 gustolfattiva dell'olio

Copribicchieri

Carta degli Oli

A ciascun partecipante che avrà superato la Prova d'Esame, verrà consegnato il **Diploma di Sommelier dell'Olio dell'AISO e la spilla** .

Il costo dell'intero corso è di 500+ TASSATIVA 100 € quota associativa .

Prenotazione esclusivamente con il versamento della prima quota di 100 Euro.

L'importo del corso è rateizzabile in 2 rate da 250 Euro: la prima rata è da corrispondere entro la prima lezione (28/02/2022) oppure possibile dilazionare l'importo con Banca SELLA in rate personalizzabili.

Metodi di pagamento:

Con carta di credito presso la ns.segreteria.

Con bonifico bancario intestato a:

ASSOCIAZIONE SOMMELIER DELLA CAMPANIA -
UNICREDIT BANCA

Causale: [Nome e Cognome] - I Corso Sommelier dell'Olio (1° ANGRI 2022)

Prima di effettuare il pagamento, accertarsi della disponibilità dei posti al numero 3384991160 presidentesommeliercampania@gmail.com

Inviare copia del bonifico effettuato alla mail

presidentesommeliercampania@gmail.com

L'iscrizione ai Corsi è strettamente personale, pertanto, in caso di assenza, non è assolutamente possibile farsi sostituire da qualcun altro.

(Per partecipare al corso bisogna essere iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier.
(Iscrizione 100€)

Per info e prenotazioni:

Segreteria Regionale 391/1717541

3384991160 - presidentesommeliercampania@gmail.com

TAVERNA QUISISANA (Michele 345 / 4413622)