

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.

**SEDE DEL CORSO: MAJESTIC BUSINESS CENTER
Viale Brodolini, 26, 84091 - Battipaglia - (SA)**

Presentazione dei 15 incontri a tema

1° Incontro 30 GENNAIO 2023: L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AIISO. Degustazione di 6 oli.

2° Incontro 06 FEBBRAIO 2023 : Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.

3° Incontro 13 FEBBRAIO 2023 : Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.

4° Incontro 16 FEBBRAIO 2023 : Sistemi di produzione moderni. Olio denocciolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.

5° Incontro 20 FEBBRAIO 2023 : I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.

6° Incontro 23 FEBBRAIO 2023 : Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.

7° Incontro 29 FEBBRAIO 2023 : Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

8° Incontro 25 FEBBRAIO 2023 (sabato mattina) : **Visita ad una Azienda che produce olio** . Lezione e Degustazione in frantoio.

9° Incontro 02 MARZO 2023 Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

10° Incontro 06 MARZO 2023: 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 13 MARZO 2023 L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.

12° Incontro 16 MARZO 2023: Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

13° Incontro / da definire MARZO 2023: Cena didattica di abbinamento cibo/olio

14° Incontro / da definire MARZO 2023 Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

15° Incontro DURANTE LA SERATA 5 GOCCE BIBENDA 2023 (FINE MARZO) 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 (09/01/2023).

Metodi di pagamento:

Con carta di credito / BANCOMAT presso la ns. segreteria (**UFFICIO PRESSO MAJESTIC BUSINESS CENTER**).

Con bonifico bancario intestato a:

ASSOCIAZIONE PER LA CULTURA DEL VINO DELL'OLIO E DEI PRODOTTI DELLA TERRA

IBAN IT24S0514276170CC1316042921

**Causale: [Nome e Cognome] - Corso Sommelier dell'Olio (1/
2023)BATTIPAGLIA (SA)**

Inviare copia del bonifico effettuato alla mail

corsi@fondazionesommeliercampania.it

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:

corsi@fondazionesommeliercampania.it

info@fondazionesommeliercampania.it

PRESIDENTE: 3384991160

SEGRETERIA : 391/1717541