



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

**CALENDARIO DEL 19° CORSO DI QUALIFICAZIONE  
PROFESSIONALE PER SOMMELIER DELL'OLIO DI ROMA**

inizio martedì **27 Marzo 2018**



*l'Olio è  
Cooltura.*



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio



# CORSO

## SOMMELIER DELL'OLIO

### CALENDARIO

DATA E TEMA DELLE LEZIONI | ORE 16/18,30 - 20/22,30

#### 1° INCONTRO

**MARTEDÌ 27 MARZO 2018** > L'OLIO NEL TEMPO. ORIGINI E STORIA. LA DEGUSTAZIONE. INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE. SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DELL'AISO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

#### 2° INCONTRO

**VENERDÌ 6 APRILE 2018** > OLIVICOLTURA. LA PIANTA. TECNICA DI COLTIVAZIONE. RACCOLTA. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

#### 3° INCONTRO

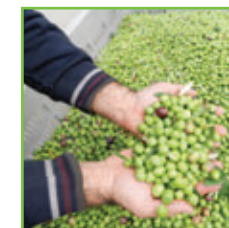
**LUNEDÌ 9 APRILE 2018** > SISTEMI DI PRODUZIONE TRADIZIONALI DELL'OLIO. CONSERVAZIONE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

#### 4° INCONTRO

**VENERDÌ 13 APRILE 2018** > SISTEMI DI PRODUZIONE MODERNI DELL'OLIO. OLIO DENOCCHIOLATO DA MONOCULTIVAR. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

#### 5° INCONTRO

**MERCOLEDÌ 18 APRILE 2018** > I PRINCIPALI DIFETTI DELL'OLIO: I DIFETTI DI PRODUZIONE, DI TRASFORMAZIONE E DI CONSERVAZIONE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.





# CORSO

## SOMMELIER DELL'OLIO

### CALENDARIO

DATA E TEMA DELLE LEZIONI | ORE 16/18,30 - 20/22,30

#### 6° INCONTRO

**GIOVEDÌ 3 MAGGIO 2018** > COMPOSIZIONE E ANALISI CHIMICA. CLASSIFICAZIONE. LEGISLAZIONE: DOP, IGP, BIOLOGICO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

#### 7° INCONTRO

**SABATO 5 MAGGIO 2018** > VISITA AD UNA AZIENDA CHE PRODUCE OLIO. LEZIONE E DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI OLI PRODOTTI.

APPUNTAMENTO IN AZIENDA > ORE 11:00

#### 8° INCONTRO

**GIOVEDÌ 10 MAGGIO 2018** > LE CULTIVAR DEL NORD E DEL CENTRO ITALIA. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE.

#### 9° INCONTRO

**VENERDÌ 25 MAGGIO 2018** > LE CULTIVAR DEL SUD E DELLE ISOLE. PANORAMA MONDIALE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI DELLE REGIONI TRATTATE.

#### 10° INCONTRO

**MARTEDÌ 29 MAGGIO 2018** > 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.





# CORSO

## SOMMELIER DELL'OLIO

### CALENDARIO

DATA E TEMA DELLE LEZIONI | ORE 16/18,30 - 20/22,30

#### 11° INCONTRO

**MARTEDÌ 5 GIUGNO 2018** > L'OLIO NEL RISTORANTE. CARTA DEGLI OLI. CONSERVAZIONE. SERVIZIO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

#### 12° INCONTRO

**MARTEDÌ 12 GIUGNO 2018** > OLIO E SALUTE: I CONSIGLI DEL MEDICO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

#### 13° INCONTRO

**LUNEDÌ 18 GIUGNO 2018** > CENA DIDATTICA DI ABBINAMENTO CIBO/OLIO. APPUNTAMENTO > ORE 19:00

#### 14° INCONTRO

**LUNEDÌ 25 GIUGNO 2018** > TEST SCRITTO DI VERIFICA DI APPRENDIMENTO E PROVA DI DEGUSTAZIONE.

#### 15° INCONTRO

**LUNEDÌ 2 LUGLIO 2018** > CONSEGNA DEI DIPLOMI E DEI DISTINTIVI DI SOMMELIER DELL'OLIO E FESTEGGIAMENTI DI CHIUSURA CORSO.

