

CARTA DEGLI OLI Corso AISO Sommelier dell'Olio

1° Incontro > L'olio nel tempo – Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.

1	ABRUZZO	FRANTOIO MONTECCHIA	<i>Classico 22</i>
2	CALABRIA	SANTA TECLA	<i>Sinopolese</i>
3	CAMPANIA	MARSICANI	<i>Dop Cilento</i>
4	PUGLIA	CAPUTO MARIA	<i>Coratina</i>
5	MOLISE	PRINCIPE PIGNATELLI	<i>Pignatelli Classico</i>
6	LAZIO	VILLA PONTINIA	<i>Itrana</i>

2° Incontro > Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.

7	SICILIA	CINQUE COLLI	<i>Tonda Iblea</i>
8	LAZIO	LA TENUTA DEI RICORDI	<i>Itrana</i>
9	TRENTINO	FRANTOIO DI RIVA	<i>46° Parallelo casaliva</i>
10	VENETO	FRANTOIO DI CORNOLEDA	<i>Rasara</i>
11	PUGLIA	AGRICOLA PIANO	<i>Peranzana</i>
12	LAZIO	QUATTROCIOCCHI	<i>Olivastro-Itrana</i>

3° Incontro > Sistemi di produzione dell'olio tradizionali. Conservazione. Degustazione di 6 oli.

13	SARDEGNA	TENUTE DELL'OLIVASTRO	<i>I-Gante Nera Di Villacidro</i>
14	PUGLIA	DONNA OLERIA	DOP Terra d'Otranto
15	LAZIO	CETRONE	<i>Itrana</i>
16	SICILIA	MANDRANOVA	<i>Cerasuola</i>
17	TOSCANA	FRANCI	<i>Villa Magra Gran Cru</i>
18	SICILIA	FRANTOI CUTRERA	<i>Primo DOP monti iblei monoc tonda iblea</i>

4° Incontro > Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.

19	SICILIA	PLANETA	<i>Biancolilla Denoccolato</i>
20	MARCHE	IL CONVENTINO	<i>Fra' Bernardo monocultivar Tenera Ascolana</i>
21	TOSCANA	FELSINA	<i>Leccino Denoccolato</i>
22	PUGLIA	LEONE SABINO	<i>DOP Terra di Bari Don Gioacchino Monocultivar coratina</i>
23	VENETO	MONICA VACCARELLA	<i>Dop veneto valpolicella</i>
24	LAZIO	COSMO DI RUSSO	<i>Itrana</i>

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

25	ABRUZZO	PALUSCI	<i>"L'uomo Di Ferro" monocultivar Dritta</i>
26	CALABRIA	SORELLE GARZO	<i>Monocultivar Ottobratica</i>
27	CALABRIA	FRANCESCO GABRIELE	<i>Biologico</i>
28	LAZIO	IANNOTTA	<i>Monocultivar Itrana</i>
29	LOMBARDIA	COMINCIOLI	<i>monocultivar Casaliva</i>
30	MOLISE	Giuseppe VEREDICE	<i>Monocultivar Sperone di Gallo</i>

CARTA DEGLI OLI Corso AISO Sommelier dell'Olio

6° Incontro > Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico.

Degustazione di 6 oli.

31	MOLISE	TAMARO Giorgio	<i>Colle d'angiò monocultivar Oliva Nera di Colletorto</i>
32	SICILIA	TITONE	<i>Dop Valli Trapanesi</i>
33	TOSCANA	FORTE DI FOIANO	<i>Gran Cru'</i>
34	PUGLIA	DE CARLO	<i>Felice Garibaldi Ogliarola</i>
35	UMBRIA	DECIMI	<i>Dop Umbria</i>
36	MARCHE	DEL CARMINE	<i>Ascolana</i>

7° Incontro > Visita ad una Azienda che produce olio. Degustazione sul posto di 6 oli.

--	--	--

8° Incontro > Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

37	PIEMONTE	PIERO VEGLIO	<i>"Origini" Monocultivar Frantoio</i>
38	TOSCANA	DIEVOLE	<i>IGP Toscano</i>
39	ABRUZZO	MONACO	<i>Evo bio</i>
40	LIGURIA	DOMENICO RUFFINO	<i>"Pria Grossa" Monocultivar Colombaia</i>
41	ABRUZZO	TRAPPETO DI CAPRAFICO	<i>Monocultivar Intosso</i>
42	FRIULI V. GIULIA	FIOR ROSSO	<i>DOP Tergeste</i>

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

43	CALABRIA	TENUTE LIBRANDI PASQUALE	<i>Monocultivar nocellara del Belice bio</i>
44	SICILIA	TENUTA GALLINELLA	<i>Don Mimi'</i>
45	PUGLIA	LE TRE COLONNE	<i>Ogliarola</i>
46	SICILIA	TERRALIVA	<i>Cherubino monocultivar nocellara etnea bio</i>
47	SARDEGNA	FRANCA CARONGIU	<i>Bosana</i>
48	BASILICATA	CANTINE DEL NOTAIO	<i>Monocultivar Rotondella</i>

10° Incontro > 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.

49	LAZIO	Olivicola degli Ernici	Enrico
50	PUGLIA	PIETRA SANTA	<i>Ogliarola</i>
51	VENETO	FRANTOIO BONAMINI	<i>Dop Veneto Valpolicella</i>
52	LAZIO	DE GREGORIS	Itrana
53	PUGLIA	PROFUMI DI CASTRO	<i>Affiorato Bio</i>
54	UMBRIA	CIARLETTI	<i>Il Notturmo Di San Francesco moraoiolo</i>

CARTA DEGLI OLI Corso AISO Sommelier dell'Olio

11° Incontro > L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.

55	SARDEGNA	ACCADEMIA OLEARIA	<i>Il Fruttato</i>
56	LAZIO	IL BAGOLARO	Dop sabina
57	LOMBARDIA	LA ZADRUGA	Villa Romana casaliva
58	EMILIA ROMAGNA	SAN PATRIGNANO	<i>Evo</i>
59	PUGLIA	MURAGLIA	<i>Coratina</i>
60	PUGLIA	INTINI	<i>Cima Di Mola</i>

12° Incontro > Olio e salute. I consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

61	CALABRIA	DORIA	<i>Grossa Di Cassano</i>
62	LAZIO	BERTARELLO	<i>Caninese</i>
63	CAMPANIA	ROMANO	<i>Ortice</i>
64	PUGLIA	MONTERISI	<i>Fruttato Verde</i>
65	TOSCANA	FATTORIA RAMERINO	<i>Guadagnolo Primus</i>
66	TRENTINO	OLIOCRU	<i>Casaliva Denoccolato</i>

13° Incontro > Cena didattica di abbinamento cibo-olio.

14° Incontro > Test di verifica di apprendimento.

15° Incontro > Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio.

CARTA DEGLI OLI Corso AISO Sommelier dell'Olio

RISERVE

PUGLIA	GREGORIO MINERVINI	<i>Dop Terra Di Bari Intenso</i>
SARDEGNA	FRATELLI PINNA	<i>Bosana Denocciolato</i>
SARDEGNA	ANTICA COMPAGNIA OLEARIA SARDA	<i>Monocultivar Bosana</i>
MOLISE	ANTONIETTA PIETROPAOLO	
LAZIO	TRALDI	<i>Eximius</i>
LAZIO	Roberto FEUDI	itrana
LIGURIA	PAOLO CASSINI	<i>S'CIAPPAU monocultivar taggiasca</i>
UMBRIA	TERRE CASENOVAE	MONOCULTIVAR LECCINO
VENETO	PAOLO CASSINI	
VENETO	SAN CASSIANO	
LIGURIA	PAOLO CASSINI	
LIGURIA	RAFFAELE DEMARCHI	
UMBRIA	MARFUGA	
UMBRIA	VIOLA	Colleruita DOP Umbria
LAZIO	COLLI ETRUSCHI	
PUGLIA	UGO COMINELLI	coratina
LAZIO	SILVI SABINA SAPORI	
CAMPANIA	MADONNA DELL'ULIVO	itrana
PUGLIA	CASINA IPPOLITO	Coratina
PUGLIA	PUGLIA ALIMENTARE CAROLI	Coratina
EMILIA ROMAGNA	TERRA DI BRISIGHELLA	<i>Nobil Drupa Ghiacciola</i>
EMILIA ROMAGNA	TENUTA PENNITA	<i>Valdoletto monocultivar ghiacciola</i>
TOSCANA	BUONAMICI	<i>IGP toscano colline di firenze bio</i>
LAZIO	TAMIA	
TOSCANA	PRUNETI	<i>Monocultivar leccino bio</i>
LAZIO	Colli etruschi	<i>Evo dop tuscia monocultivar caninese</i>
LAZIO	tamia	<i>Tamia green monocultivar maurino</i>
CAMPANIA	Madonna dell'olivo	raro
BASILICATA	VINCENZO MARVULLI	<i>Cenzino Monocultivar coratina</i>
BASILICATA	OLEIFICIO TRISAIA	<i>Torre Cantore Monocultivar Faresana</i>
SARDEGNA	marella	<i>Monocultivar bosana</i>
CAMPANIA	TERRE DELL'ANGELO	<i>Tonda del Matese</i>