

L'Olio e cultura.

26° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier dell'Olio©

A Roma da martedì 16 gennaio 2024



• *Una cultura che nobilita i nostri piatti e ti cambia la vita. In meglio.* •



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

 Associazione Italiana Sommelier dell'Olio
• SEDI IN TUTTE LE REGIONI D'ITALIA •



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

L' **Olio Evo**

per una migliore qualità della vita.

Venti anni fa abbiamo raccolto il testimone da Luigi Veronelli, quando il Maestro ci attribuì la responsabilità di organizzare corsi sull'Olio Extravergine di Oliva in tutta Italia. Con la nostra esperienza nel trasmettere la cultura del vino, l'insegnamento dell'olio secondo Veronelli spettava a noi. Così, a Roma, il 28 Novembre 2004 nacque l'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio© con l'intento di diffondere questa grande cultura a tutti, dai professionisti del settore ai semplici appassionati.

Sebbene nel nostro Paese, la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio rappresentino attività storiche, la qualità e l'analisi organolettica dell'olio non erano mai stati in primo piano. Il compito che abbiamo fatto nostro è stato proprio quello di spiegare e insegnare l'analisi sensoriale "generando" dei veri e propri esperti della materia: i Sommelier dell'Olio.

Ormai da anni, in qualità di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio© sottolineiamo la qualità, insegnando l'analisi sensoriale dell'olio e il suo corretto abbinamento con le pietanze nei nostri Corsi. C'è molto da fare ancora per rendere migliore nella produzione italiana quella qualità che il nostro Paese può e deve affermare. L'Olio Evo è il messaggio culturale che ciascuno di noi deve sentire con un senso del dovere, come un impegno alla divulgazione. Così come è d'obbligo abbinare l'olio giusto al piatto giusto.

Basta partecipare per essere sicuri di avere una vita migliore in qualità, gioia e salute.

.....
FRANCO M. RICCI
.....

Il Corso



La prima Scuola dell'Olio in Italia

Il primo Corso di formazione per Sommelier dell'Olio© in Italia prende vita a Roma nel 2004 con l'obiettivo di approfondire la cultura di un fondamentale ingrediente presente nelle nostre cucine e sulle nostre tavole.

Lo scopo del Corso è quello di insegnare **la tecnica della degustazione** e **l'analisi sensoriale dell'olio**, applicando scuola e metodo di Fondazione Italiana Sommelier, un sistema esclusivo e collaudato per imparare a conoscere e a riconoscere tutte le caratteristiche di qualità dell'Olio Extravergine di Oliva.

Il Corso è articolato in **28 lezioni** teoriche e pratiche, durante le quali si procede alla degustazione guidata di oltre **150 Oli Evo** scelti tra i più significativi e didattici del panorama produttivo nazionale. Attraverso lo studio della tecnica dell'**abbinamento olio-cibo** l'allievo sarà in grado di formulare l'abbinamento ottimale **olio-cibo-vino**.

Il corso prevede anche una lezione sul campo, con visita e degustazione presso un'**azienda produttrice** di olio.

Il Corso si conclude con una **Cena Tecnica** durante la quale si mettono in pratica le nozioni acquisite con un intero menu da abbinare correttamente agli oli in carta.

Una volta superate le prove di verifica dell'idoneità all'allievo sarà conferita la qualifica di **Sommelier dell'Olio**.



Il Materiale Didattico



Gli oggetti del desiderio

L'iscritto al Corso riceve:

- **la Brochure con il Programma e il Calendario**
- **l'Elegante valigetta** prodotta in esclusiva per Fondazione Italiana Sommelier, contenente 6 bicchieri per l'analisi gusto-olfattiva dell'olio, completi di copribicchiere
- **la Carta dei Profumi dell'Olio**
- **2 Quaderni/Vademecum** per annotare e raccogliere tutte le esperienze di degustazione effettuate durante il Corso
- **il Libro dell'Olio**
- **l'Attestato di Sommelier dell'Olio** rilasciato dalla Fondazione Italiana Sommelier
- **l'Attestato di Sommelier dell'Olio** rilasciato da Worldwide Sommelier Association riconosciuto in 32 Paesi del mondo
- **il Distintivo** di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio©
- **la Tessera di Sommelier dell'Olio**



L' Iscrizione

alla Fondazione Italiana Sommelier



un'appartenenza esclusiva

Aderire alla Fondazione Italiana Sommelier, significa far parte del più importante Centro di Cultura del Vino e dell'Olio del Mondo.

Siamo presenti in molte Regioni d'Italia e rappresentati in 32 Paesi nel mondo.

L'Italia è il più importante produttore al mondo di vino e di olio. Purtroppo, non si può dire lo stesso della cultura legata a questi nobili prodotti. Con l'obiettivo di un'importante diffusione di questa cultura, ci siamo impegnati fin dal Novembre 1965.

Abbiamo fatto moltissimo per cambiare le cose. Siamo riusciti a coinvolgere addirittura il Presidente della Repubblica. Non solo, anche altre importantissime cariche dello Stato sono state affascinate dal nostro progetto. Inoltre, la nostra comunicazione ha avuto un bel peso, sia sulla tv pubblica sia tra gli addetti ai lavori.

I risultati, in sintesi massima, hanno portato il Vino e l'Olio a ricoprire il ruolo di Regali di Stato, importantissima vetrina per l'Italia e per questi importanti prodotti del nostro Paese.

Inoltre, grazie alle nostre numerose richieste e alle intense sottolineature, il Vino e l'Olio italiani sono finalmente diventati materia di Studio a Scuola.

Una platea di 300.000 persone l'anno ci segue e partecipa attivamente ai nostri Corsi e alle attività di degustazione.



I Gioielli
di Fondazione Italiana Sommelier



un mondo da scoprire

Oltre ai corsi e alle moltissime attività organizzate, dalle degustazioni guidate, ai seminari, cene, visite alle aziende, viaggi, con Fondazione Italiana Sommelier avrai anche:

- **BIBENDA la Guida online** ai migliori Vini, ai Resort e ai migliori Ristoranti di BIBENDA, Oli, Grappe d'Italia. Dal 1999 è punto di riferimento per tutti gli appassionati di enogastronomia è disponibile nelle versioni App e per PC.
- **BIBENDA la Rivista online**, nata per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino.
- La possibilità di partecipare a tutte le **Attività didattiche** che si svolgono a Roma e in Italia per il vino, l'olio e i prodotti della terra.
- La **Tessera online** di iscrizione annuale che dà il diritto di usufruire di numerose e interessanti convenzioni.

Infine, riceverai il programma di tutte le attività enogastronomiche di alto livello che si svolgono durante l'Anno Sociale alle quali solo l'iscritto può partecipare.



II Programma



Quando l'Olio diventa Alta Scuola

Il Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione Italiana Sommelier ha creato un innovativo Corso di Sommelier dell'Olio Evo, primo e unico al Mondo, arricchendo ulteriormente il suo già dettagliato programma, denso di interessantissime e approfondite lezioni. In una panoramica ampia delle peculiarità del patrimonio olivicolo italiano, Regione per Regione, si approfondiranno i territori, le tradizioni, gli oli e le loro caratteristiche.

Uno sguardo più completo e approfondito sarà rivolto all'abbinamento dell'olio con il cibo e con il vino, analizzando i temi che ruotano intorno al mondo dell'olio in cucina, dal ristorante con la carta degli oli, all'approvvigionamento, all'olio come prezioso elemento aromatizzante.

In alcune lezioni saranno presenti gli chef del territorio a raccontarci le loro esperienze sul campo nella scelta degli abbinamenti dell'Olio Evo con le loro pietanze.

L'Olio al Ristorante, così come il Vino, è imbottigliato e confezionato con un'etichetta visibile e riconoscibile. Viene presentato e suggerito in abbinamento ai piatti del menu.

L'Olio, in Cucina non è soltanto un semplice ingrediente nella preparazione di un piatto, ma ne rappresenta un aspetto importante, un elemento fondamentale che arricchisce e completa qualunque preparazione.



Il Programma

	LEZIONI: TEMI DEGLI INCONTRI, OLI IN DEGUSTAZIONE	RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
1.	L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO Associazione Italiana Sommelier dell'Olio. Degustazione di 6 oli.	Timo, Salvia, Origano
2.	Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.	Rucola, Carciofo, Ravanello
3.	Sistemi di produzione moderni dell'olio. Degustazione di 6 oli.	Pesca noce, Banana verde, Mela verde
4.	Altri sistemi di produzione. Olio denocciolato. Conservazione. Degustazione di 6 oli.	Nocciole, Mandorle, Noci
5.	I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.	Fiori di Acacia, Tiglio, Lavanda
6.	Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.	
7.	Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.	Origano, Rosmarino, Maggiorana
8.	Le cultivar d'Italia. Degustazione di 6 oli.	Pompelmo, Cedro, Limone
9.	Le cultivar: panorama mondiale. Degustazione di 6 oli.	Pomodoro rosso e verde, Basilico
10.	L'olio in cucina. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. Prova pratica di abbinamento del cibo con 6 oli.	Menta, Eucalipto
11.	L'olio al ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.	Cardamomo, Chiodi di garofano, Anice stellato
12.	Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.	Pepe nero, verde e bianco
13.	Olivicoltura in Toscana. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Peperoncini
14.	Olivicoltura in Sicilia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Noce moscata, Cannella

LEZIONI: TEMI DEGLI INCONTRI, OLI IN DEGUSTAZIONE		RICONOSCIMENTI OLFATTIVI
15.	Olivicoltura in Puglia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Melanzana, Finocchio, Alloro
16.	Olivicoltura in Veneto - Lago di Garda. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Kiwi, Bergamotto
17.	Olivicoltura in Campania. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Cardo, Cicoria, Radicchio
18.	Olivicoltura nel Lazio e in Abruzzo. Cultivar tipiche delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Erba, Menta Piperita
19.	Olivicoltura in Liguria e in Emilia Romagna. Cultivar tipiche delle regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Mandorla verde, Pinoli
20.	Olivicoltura nelle Marche e in Umbria. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli.	Zenzero, Peperone verde, giallo e rosso
21.	Carta degli oli: come comporla. Comunicare l'olio: Evo experience. Degustazione di 6 oli.	
22.	L'olio nella cucina italiana. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcune pietanze.	
23.	L'olio e la cucina di mare. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcune pietanze.	
24.	L'olio in pizzeria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcune pietanze.	
25.	L'olio in pasticceria. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcune pietanze.	
26.	Cena didattica di abbinamento cibo-olio. Cantinetta degli oli da selezionare per l'abbinamento con le pietanze.	
27.	Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.	
28.	Festa per la consegna dei Diplomi e delle Insegne ai nuovi Sommelier dell'Olio.	

Il **Calendario**
del 26° Corso



1. LEZIONE	16/01/2024 martedì
2. LEZIONE	19/01/2024 venerdì
3. LEZIONE	26/01/2024 venerdì
4. LEZIONE	02/02/2024 venerdì
5. LEZIONE	06/02/2024 martedì
7. LEZIONE	08/02/2024 giovedì
6. LEZIONE	10/02/2024 sabato
8. LEZIONE	16/02/2024 venerdì
9. LEZIONE	23/02/2024 venerdì
10. LEZIONE	26/02/2024 lunedì
11. LEZIONE	12/03/2024 martedì
12. LEZIONE	22/03/2024 venerdì
13. LEZIONE	25/03/2024 lunedì
14. LEZIONE	04/04/2024 giovedì

15. LEZIONE	12/04/2024 venerdì
16. LEZIONE	06/05/2024 lunedì
17. LEZIONE	10/05/2024 venerdì
18. LEZIONE	13/05/2024 lunedì
19. LEZIONE	14/05/2024 martedì
20. LEZIONE	31/05/2024 venerdì
21. LEZIONE	04/06/2024 martedì
22. LEZIONE	07/06/2024 venerdì
23. LEZIONE	11/06/2024 martedì
24. LEZIONE	12/06/2024 mercoledì
25. LEZIONE	14/06/2024 venerdì
26. LEZIONE	18/06/2024 martedì
27. LEZIONE	21/06/2024 venerdì
28. LEZIONE	01/07/2024 lunedì

L' Inizio e gli Orari
del 26° Corso per Sommelier dell'Olio



Inizio Corso | martedì 16 gennaio 2024

Pomeriggio | dalle 16:00 alle 18:30 - **Sera** | dalle 20:00 alle 22:30

Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione.

Visita in azienda | sabato 10 febbraio 2024

Cena didattica | martedì 18 giugno 2024

Test di verifica | venerdì 21 giugno 2024

Festa dei diplomi | lunedì 1 luglio 2024



I Docenti

Direttore del Corso

Franco M. RICCI

Docenti

Daniela SCROBOGNA

Antonella ANSELMO

Alessia BORRELLI

Mimma COPPOLA

Emanuela GRASSO

Fabrizio MANNOCCHI

Tito MAROTTA

Barbara PALOMBO

Marco ROLLONI

Valentina SANTORO

Vincenzo Paolo SCARNECCHIA

Simona SIMONI

Sara TOSTI

Segreteria del Corso

e Servizio Sommelier

Lino CICCARELLI

Francesco FACCHINI

Federica GAUCCI

Inizio, Orari
e Docenti

Le Iscrizioni, i Costi e modalità di pagamento



Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier il cui importo annuale è di 100 Euro. Per informazioni e iscrizioni il nostro showroom Bibendamania è a vostra disposizione al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri.

Il costo del Corso è di euro 1.000 da versare in unica soluzione. Oppure in due rate: 500 all'iscrizione (prima dell'inizio del corso) e 500 entro l'11a lezione.

Rateizzabile anche con metodo di pagamento, veloce e comodo, tramite Sella Personal Credit, società finanziaria del Gruppo Sella.



Modalità di pagamento

Previa compilazione dei moduli di iscrizione presso Bibendamania

- In contanti, bancomat o assegni presso BIBENDAMANIA al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101 (nel corridoio a sinistra della hall dell'Hotel)
- Con bonifico bancario presso la Banca Sella Spa - Agenzia Roma 2, intestato a Fondazione Italiana Sommelier (causale 26° Corso Olio Roma) IBAN IT 77 K 03268 03202 052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX e inviando copia del bonifico effettuato alla mail sommelier@bibenda.it o al fax 06 85305556

Le Annotazioni e le Regole.



una questione di stile

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la massima puntualità. Non è consentito entrare in aula a lezione iniziata né uscire prima del termine, per non arrecare disturbo. **La frequenza al Corso è obbligatoria**, sono tollerate al massimo 2 assenze, oltre le quali l'Allievo non potrà sostenere gli esami finali per ottenere il Diploma e le Insegne di Sommelier dell'Olio.

Le lezioni perse potranno essere recuperate, esclusivamente su prenotazione, nei Corsi successivi in svolgimento nella propria sede. Sono escluse la visita in azienda e la Cena, due lezioni considerate fondamentali che non potranno essere recuperate.

In Sala di degustazione sono da evitare i profumi penetranti che alterano la percezione e l'analisi sensoriale dell'Allievo e dei suoi colleghi. **Nelle aule dei corsi non è consentito l'uso del telefono e sono vietate le foto e le registrazioni/riprese audio/video.**

In considerazione dell'alto profilo del Corso e dell'eleganza degli ambienti, invitiamo gli Allievi a curare il proprio abbigliamento. Non sono ammessi pantaloni corti o indumenti simili.



La Sede centrale,
le nostre Aule.



Le radici antiche e le giovani fronde

Su www.bibenda.it potete trovare tutte le nostre sedi in Italia

La Sede Centrale si trova a Roma, nell'esclusivo ambiente dell'Hotel Rome Cavalieri, conosciuto nella capitale come Hilton di Monte Mario, che ha festeggiato nel 2023 il sessantesimo anniversario dalla costruzione.

Fare un giro in albergo equivale a visitare un Museo: da cielo a terra in ogni angolo si possono osservare collezioni di opere d'arte antiche e moderne, quadri, arazzi, sculture, mobili, orologi, candelabri, vasi e oggetti finemente cesellati.

L'elegante albergo, grazie agli ampi spazi interni ed esterni a disposizione, consente un'organizzazione delle attività molto versatile, dai Corsi ai Seminari alle imponenti degustazioni a banchi d'assaggio e a banchi di scuola, dagli eventi di gala per grandi numeri fino agli incontri strettamente tecnici o esclusivi, riservati ad un numero ristretto di partecipanti.

Grazie ai diversi ambienti e alla nostra puntuale organizzazione, siamo in grado di "modellare su misura" l'accoglienza.

I Corsi per Sommelier si svolgono negli ampi e luminosi spazi del Salone dei Cavalieri, nelle Sale Terrazza Monte Mario, Michelangelo o Belle Arti. Le Sale Ellisse, San Pietro e Pantheon sono ambienti particolari, da vedere.

All'esterno, tra pineta e piscina è bello passeggiare nei curatissimi giardini. Per finire, assolutamente imperdibile l'affaccio a perdita d'occhio su Roma dalla terrazza più bella del mondo, la Terrazza degli Aranci.



I Corsi che attualmente organizziamo con **Fondazione Italiana Sommelier**

- | IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER
- | IL CORSO PER SOMMELIER DELL'OLIO
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER
- | L'ABC DEL VINO
- | CORSO BREVE SULL'OLIO IN 7 INCONTRI
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER ETNA
- | SPUMANTI
- | SIGARI E DISTILLATI
- | CHAMPAGNE & CHAMPAGNES
- | BIODINAMICA
- | BIRRA
- | BARMAN
- | FORMAGGI
- | ECCELLENZE GASTRONOMICHE
- | BORGOGNA
- | BORDEAUX
- | BRUNELLO DI MONTALCINO
- | BAROLO E BARBARESCO
- | VALLE DELLA LOIRA
- | LE TERRE DEL GRANDE RIESLING
- | VITIGNI E TERRITORI
- | VINI DEGLI STATI UNITI D'AMERICA
- | AMARONE DELLA VALPOLICELLA
- | LA NOBILTÀ DELLA MUFFA
- | MARKETING DEL VINO ON LINE
- | SPEAKING OF WINE ON LINE
- | CORSO SUL BEAUJOLAIS
- | L'ALTRA FRANCIA
- | IL MONDO DEI PROFUMI DEL VINO

Consulta il nostro sito per vedere dove siamo nella regione di tuo interesse

<https://www.bibenda.it/sedi-regionali.php>



www.bibenda.it

REGISTRATI SUL SITO

www.bibenda.it

per accedere alla tua area personale
e ricevere nostre comunicazioni di tuo interesse

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



| Fondazione Italiana Sommelier |

| Bibenda |



| Bibendaofficial |



| Bibenda Editore |



Fondazione Italiana Sommelier

Hotel Rome Cavalieri
Via Alberto Cadlolo, 101
00136 Roma
Tel. 068550941

www.bibenda.it