

CORSO

SOMMELIER DELL'OLIO





*l'Olio è
Cooltura.*



QUALCHE ANNO 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, QUELLO DELLA FORMAZIONE ERA UN COMPITO CHE A SUO PARERE CI SPETTAVA.

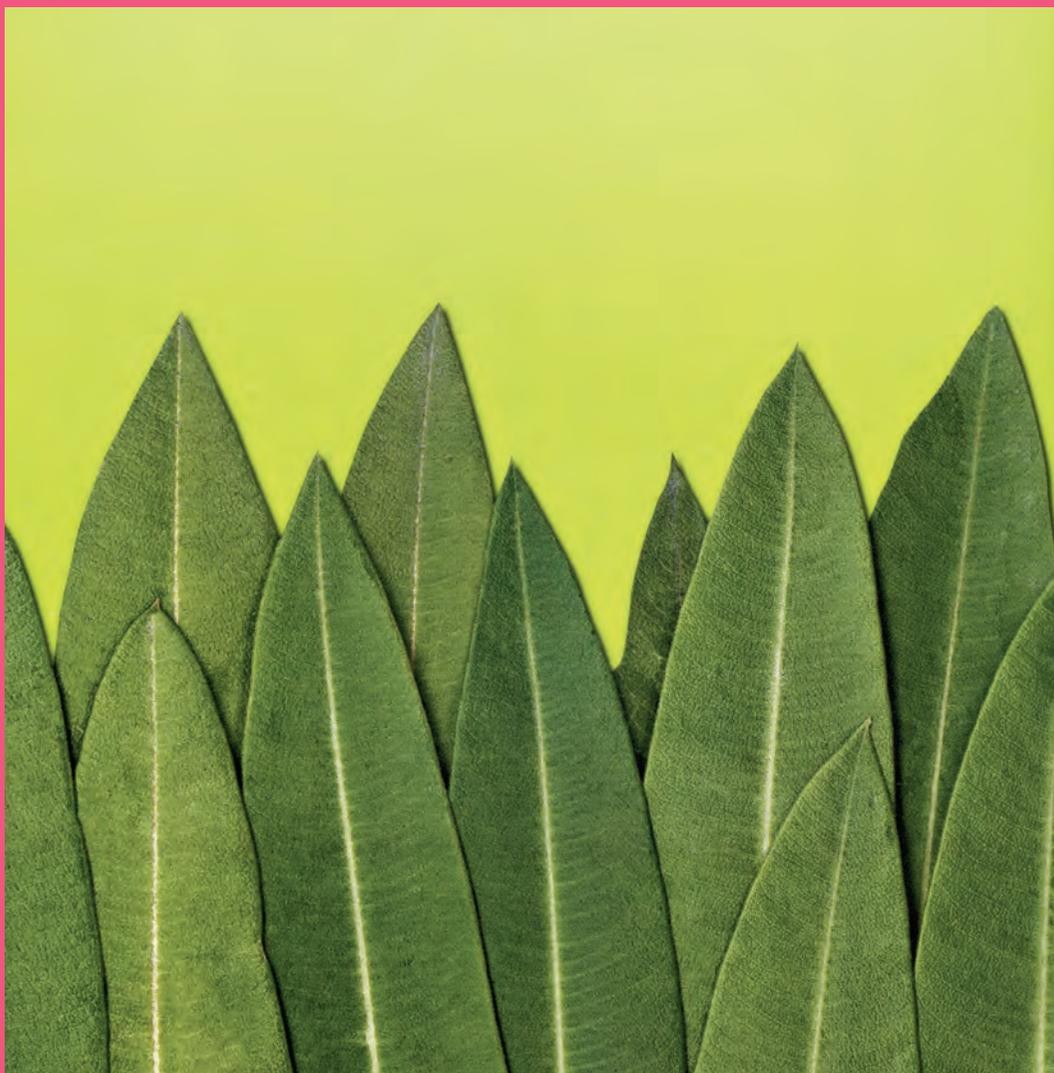
L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO È NATA COSÌ A ROMA IL 28 NOVEMBRE 2004, CON L'INTENTO DI PREPARARE A QUESTA GRANDE CULTURA I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE, I PRODUTTORI, I VENDITORI, GLI APPASSIONATI E I SEMPLICI CONSUMATORI.

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO E LA PRODUZIONE DELL'OLIO SONO SEMPRE STATE OGGETTO DI GRANDE INTERESSE NEL NOSTRO PAESE. MALGRADO QUESTO, IL CONCETTO DI QUALITÀ DI QUESTO PRODOTTO FINO A POCO TEMPO FA NON ERA ANCORA MOLTO CHIARO E L'ANALISI ORGANOLETTICA FINALIZZATA ALLA DESCRIZIONE DELL'OLIO IN QUALCHE MODO PASSAVA IN SECONDO PIANO. IL COMPITO CHE ABBIAMO FATTO NOSTRO È STATO PROPRIO QUELLO DI SPIEGARE E PROMUOVERE L'ANALISI SENSORIALE "GENERANDO" DEI VERI E PROPRI ESPERTI DELLA MATERIA: I SOMMELIER DELL'OLIO.

CON AISO (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO) DA ANNI SOTTOLINEIAMO LA QUALITÀ ATTRAVERSO L'INSEGNAMENTO DELL'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO E DEL SUO ABBINAMENTO CON I CIBI NEI NOSTRI CORSI PER SOMMELIER DELL'OLIO E NELLE NOSTRE ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE. INOLTRE, ORGANIZZIAMO CORSI PER SOMMELIER DELL'OLIO ANCHE IN LINGUA GIAPPONESE.

FRANCO M. RICCI





CORSO SOMMELIER DELL'OLIO

QUESTO CORSO, PER LAVORO, PER CULTURA, PER PASSIONE.

15 LEZIONI TEORICHE E PRATICHE

UN FANTASTICO **MATERIALE DIDATTICO**

OLTRE **90 OLI** IN DEGUSTAZIONE, CON UNA CARTA DEGLI OLI SELEZIONATI TRA I MIGLIORI D'ITALIA CHE POTRAI CONSULTARE SUL NOSTRO SITO WWW.BIBENDA.IT

OGNI LEZIONE PREVEDE LA DEGUSTAZIONE DI DIVERSI OLI

UNA LEZIONE È SPECIFICAMENTE BASATA SULLA TECNICA DELL'ABBINAMENTO OLIO-CIBO-VINO

UNA LEZIONE SI SVOLGE PRESSO UN'AZIENDA PRODUTTRICE DI OLIO CON LA DEGUSTAZIONE DI TUTTI I LORO PRODOTTI

UNA CENA TECNICA DI FINE CORSO CON UN INTERO MENU DA ABBINARE CORRETTAMENTE AGLI OLI IN CARTA

ATTESTATO DI SOMMELIER DELL'OLIO

SIAMO LA **FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER** CON IL RICONOSCIMENTO GIURIDICO DELLA REPUBBLICA ITALIANA

SIAMO **IL MONDO BIBENDA**, UN SITO CON UN'IMPORTANTE **RIVISTA** E UNA **GUIDA** AI MIGLIORI VINI, RISTORANTI, OLI, BIRRE E GRAPPE

SIAMO UN GRUPPO DI CULTURA UNIVERSALE DEL VINO E DELL'OLIO DA **52 ANNI!**





CORSO SOMMELIER DELL'OLIO

IL CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER DELL'OLIO PRENDE VITA A ROMA PER LA PRIMA VOLTA UNA TRENTINA DI ANNI FA. PER CHIARIRE ALCUNI DEI MOLTI PUNTI OSCURI CHE AVVOLGONO IL MONDO DELLA PRODUZIONE DI UNO DEI PRINCIPALI INGREDIENTI PRESENTI NELLE NOSTRE CUCINE. UN'ESPERIENZA UNICA PER IMPARARE A RICONOSCERE LE VERE QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

IL **PROGRAMMA** È COMPOSTO DA 15 LEZIONI AL TERMINE DELLE QUALI SI ACQUISISCE LA QUALIFICA DI SOMMELIER DELL'OLIO. L'OBIETTIVO DEL PROGRAMMA DI STUDIO È QUELLO DI INSEGNARE LA **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE**, QUINDI, L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO, ATTRAVERSO UN SISTEMA ESCLUSIVO ED ESTREMAMENTE EFFICACE. L'APPRENDIMENTO DELLA CRITICA ALL'OLIO E LA SUA VALUTAZIONE SENSORIALE SONO OGGETTO DI APPOSITE LEZIONI DEDICATE ALL'APPROFONDIMENTO E ALLA DEGUSTAZIONE DI VARIETÀ NAZIONALI.





CORSO SOMMELIER DELL'OLIO

LA **FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER** È IL PIÙ GRANDE E PRESTIGIOSO **CENTRO DI CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO**, FARNE PARTE SIGNIFICA POTER PARTECIPARE ALLE MOLTISSIME ATTIVITÀ DI ENOGASTRONOMIA ORGANIZZATE PER I SOCI: DEGUSTAZIONI GUIDATE, SEMINARI, CENE, VISITE PRESSO AZIENDE VITIVINICOLE E OLIVICOLE IN ITALIA E NEL MONDO.

BIBENDA, IL RAMO EDITORIALE DELLA FONDAZIONE, PUBBLICA ONLINE IL MAGAZINE MENSILE DI CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO. REALIZZA INOLTRE UNA GUIDA COMPOSTA DA DIVERSE SEZIONI: QUELLA VENTENNALE SUI MIGLIORI VINI D'ITALIA, RISTORANTI, GRAPPE. IN PIÙ COMPRENDE UNA PARTE DEDICATA ALL'OLIO: AZIENDE E DEGUSTAZIONI.

FAR PARTE DELLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER È L'OCCASIONE PER CONDIVIDERE UNA GRANDE E IRRESISTIBILE PASSIONE CON ALTRI WINE&OIL LOVER.

IL NOSTRO È UN SALOTTO ENOGASTRONOMICO PRIVILEGIATO, UN AMBIENTE DIVERTENTE DOVE TUTTI POSSONO SEDERSI COMODAMENTE, CON LA GIOIA E IL PIACERE DI ESSERCI.





CORSO SOMMELIER DELL'OLIO

15 LEZIONI CON CADENZA SETTIMANALE.

TUTTE LE LEZIONI PREVEDONO DEGUSTAZIONI GUIDATE DI OLI, IN RELAZIONE AI TEMI TRATTATI, SELEZIONATI DA UNA OLEOTECA COMPOSTA DA **66 ETICHETTE**. UNA CARTA DEGLI OLI SEMPRE AGGIORNATA SUL NOSTRO SITO. UNA LEZIONE SI SVOLGE PRESSO UN'AZIENDA CHE PRODUCE OLIO.

IL MATERIALE DIDATTICO

- IL PROGRAMMA CON IL CALENDARIO E LA CARTA DEGLI OLI IN DEGUSTAZIONE (ONLINE)
- ELEGANTE VALIGETTA PRODOTTA IN ESCLUSIVA PER LA FONDAZIONE DALL'AZIENDA CAMPO MARZIO, PRESTIGIOSA FIRMA NEL CAMPO DEL PELLAME E CARTOLERIA, CONTENENTE 6 BICCHIERI PER L'ANALISI GUSTO-OLFATTIVA DELL'OLIO, COMPLETI DI COPRIBICCHIERE
- 1 QUADERNO/VADEMECUM SPECIFICO PER ANNOTARE E RACCOGLIERE TUTTE LE DEGUSTAZIONI SVOLTE DURANTE IL CORSO
- IL LIBRO DELL'OLIO

PER PARTECIPARE AI CORSI È NECESSARIA L'ISCRIZIONE ANNUALE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER





CORSO SOMMELIER DELL'OLIO

IN CINQUANTADUE ANNI DI STORIA E DI ATTIVITÀ NEL MONDO ENOGASTRONOMICO GLI SCOPI PRIMARI, NONCHÉ STATUTARI, SONO SEMPRE STATI QUELLI DI DIVULGARE LA CULTURA E L'ARTE DEL VINO E DELL'OLIO, DI FAR CAPIRE LA QUALITÀ, PER APPROFONDIRE LA PROPRIA CULTURA, PER UNA PROFESSIONALITÀ PIÙ MODERNA, PER IL PROPRIO SENSO DELLA VITA.

COSA SI RICEVE CON L'ISCRIZIONE

ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

LA **TESSERA** ANNUALE DI ISCRIZIONE CHE DÀ DIRITTO AD USUFRUIRE DI NUMEROSE E INTERESSANTI CONVENZIONI SEMPRE AGGIORNATE SUL NOSTRO SITO WWW.BIBENDA.IT

BIBENDA ONLINE, LA RIVISTA NATA PER RENDERE PIÙ SEDUCENTI LA CULTURA E L'IMMAGINE DEL VINO

BIBENDA ONLINE, LA GUIDA AI MIGLIORI VINI, RISTORANTI, OLI, BIRRE E GRAPPE

SOMMELIER NOTIZIE ONLINE, PUBBLICAZIONE CON IL PROGRAMMA DI TUTTE LE ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICHE DI GRANDE LIVELLO CHE SI SVOLGONO DURANTE L'ANNO SOCIALE ALLE QUALI SOLO L'ISCRITTO PUÒ ACCEDERE, IN ALCUNE OCCASIONI ANCHE IN COMPAGNIA DEI SUOI AMICI.





CORSO SOMMELIER DELL'OLIO

PROGRAMMA

N° INCONTRI E TEMA DELLE LEZIONI

1° INCONTRO > L'OLIO NEL TEMPO. ORIGINI E STORIA. LA DEGUSTAZIONE. INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE. SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DELL'AISO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

2° INCONTRO > OLIVICOLTURA. LA PIANTA. TECNICA DI COLTIVAZIONE. RACCOLTA. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

3° INCONTRO > SISTEMI DI PRODUZIONE TRADIZIONALI DELL'OLIO. CONSERVAZIONE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

4° INCONTRO > SISTEMI DI PRODUZIONE MODERNI DELL'OLIO. OLIO DENOCCHIOLATO DA MONOCULTIVAR. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

5° INCONTRO > I PRINCIPALI DIFETTI DELL'OLIO: I DIFETTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.





CORSO SOMMELIER DELL'OLIO

PROGRAMMA

N° INCONTRI E TEMA DELLE LEZIONI

6° INCONTRO > COMPOSIZIONE E ANALISI CHIMICA. CLASSIFICAZIONE. LEGISLAZIONE: DOP, IGP, BIOLOGICO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

7° INCONTRO > VISITA AD UNA AZIENDA CHE PRODUCE OLIO. LEZIONE E DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI OLI PRODOTTI.

8° INCONTRO > LE CULTIVAR DEL NORD E DEL CENTRO ITALIA. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE.

9° INCONTRO > LE CULTIVAR DEL SUD E DELLE ISOLE. PANORAMA MONDIALE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE DELLE REGIONI TRATTATE.

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.





CORSO



SOMMELIER DELL'OLIO

PROGRAMMA

N° INCONTRI E TEMA DELLE LEZIONI

11° INCONTRO > L'OLIO NEL RISTORANTE. CARTA DEGLI OLI.
CONSERVAZIONE. SERVIZIO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

12° INCONTRO > OLIO E SALUTE: I CONSIGLI DEL MEDICO.
DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

13° INCONTRO > CENA DIDATTICA DI ABBINAMENTO CIBO/OLIO.

14° INCONTRO > TEST SCRITTO DI VERIFICA DI APPRENDIMENTO E
PROVA DI DEGUSTAZIONE.

15° INCONTRO > CONSEGNA DEI DIPLOMI E DEI DISTINTIVI DI
SOMMELIER DELL'OLIO E FESTEGGIAMENTI DI CHIUSURA CORSO.





CORSO

SOMMELIER DELL'OLIO

ANNOTAZIONI E REGOLE

SI RICHIEDE LA **MASSIMA PUNTUALITÀ**, I RITARDI SONO CONSIDERATI COME ASSENZE. LA FREQUENZA È OBBLIGATORIA. SONO CONSENTITE AL MASSIMO 2 ASSENZE PER NON PERDERE IL DIRITTO DI SOSTENERE GLI ESAMI PER OTTENERE IL DIPLOMA E LE INSEGNE DI SOMMELIER DELL'OLIO. LE LEZIONI PERSE POTRANNO EVENTUALMENTE ESSERE RECUPERATE IN ALTRI CORSI IN SVOLGIMENTO NELLE VARIE SEDI, O NEI CORSI SUCCESSIVI. PER NON DISTURBARE, EVITARE DI USCIRE DALLA SALA PRIMA DEL TERMINE DELLA LEZIONE.

PROBLEMI RELATIVI A DISTURBI ALIMENTARI, ES. CELIACHIA, ALLERGIE O INTOLLERANZE, DOVRANNO ESSERE COMUNICATI DALL'ALLIEVO DIRETTAMENTE AGLI ORGANI ORGANIZZATIVI DELLA STRUTTURA IN CUI SI SVOLGE IL CORSO.

EVITARE L'USO DI PROFUMI PENETRANTI CHE ALTERANO LA PERCEZIONE E L'ANALISI SENSORIALE SIA DELL'ALLIEVO SIA DEI SUOI COLLEGHI.

SONO VIETATE LE RIPRESE E L'USO DEL TELEFONO.

CONSIDERATO L'ALTO PROFILO DEL CORSO, È GRADITO UN ABBIGLIAMENTO CURATO, EVITANDO ABITI DA SPIAGGIA ANCHE IN ESTATE.

PER LA CENA DI FINE CORSO È RICHiesto L'ABITO ELEGANTE.



BIBENDA

IN CASO DI VINO



I CORSI CHE ABITUALMENTE ORGANIZZIAMO

CON FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

- | IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER |
- | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER | WINE TASTING |
- | CORSI MONOTEMATICI SUI VINI D'ITALIA E DEL MONDO |
- | CORSO DI BARMAN | CORSO SULLA BIRRA | CORSO SULL'OLIO |
- | CORSO SULLO CHAMPAGNE | CORSO SULLO SPUMANTE |
- | CORSO SUI SIGARI E DISTILLATI | CORSO VITIGNI E TERRITORI |
- | CORSO SULLA BIODINAMICA | CORSO SUL SAKÉ |
- | MASTER SULLA GRAPPA | MASTER SUL BAROLO E BARBARESCO |
- | MASTER SUI DISTILLATI | ABC DEL VINO | CORSO SUI FORMAGGI |
- | CORSO SUL PEPERONCINO | CORSO SULL'ALIMENTAZIONE |
- | CORSO SULLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE |





BIBENDA EXECUTIVE MASTER *wine*

CAMPUS SULLA PRODUZIONE,
LA DEGUSTAZIONE
E LA COMUNICAZIONE DEL VINO
Fondazione Italiana Sommelier | Roma



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO