



Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana



*l'Olio è
Cooltura.*



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

1° Corso di Sommelier dell'Olio Extravergine di Oliva ISERNIA

Dalla grande esperienza romana di oltre 25 anni nasce il Corso di Formazione di Sommelier dell'Olio. Per svelare 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**.

A partire dal 10 gennaio 2017

SEDE DEL CORSO:

La Cantinetta presso Campi Valerio

Località Selvotta – 86075 Monteroduni (IS)

ORARIO:

Unico turno serale dalle 20.00 alle 22.30

**Per tutte le informazioni contattaci al 320 6986267 e/o manda una mail
a info@fondazionesommeliermolise.it**

Fondazione Italiana Sommelier Molise

www.fondazionesommeliermolise.it – info@fondazionesommeliermolise.it

Cell. 320 6986267 – 348 7607243



Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Programma del Corso:

- 1° lezione 10/01/2017 >** L'olio nel tempo – Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.
- 2° Lezione 17/01/2017 >** Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
- 3° Lezione 24/01/2017 >** Sistemi di produzione dell'olio tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 4° Lezione 31/01/2017 >** Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.
- 5° Lezione 07/02/2017 >** I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione, conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 6° Lezione 14/02/2017 >** Composizione e analisi chimica - Classificazione
Legislazione: Dop, Igp, Biologico - Degustazione di 6 oli.
- 7° Lezione 21/02/2017 >** Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.
- 8° Lezione 28/02/2017 >** Le cultivar del Nord e del Centro Italia – Degustazione di 6 campione delle regioni trattate.
- 9° Lezione 07/03/2017 >** Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale - Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 10° Lezione 14/03/2017 >** 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° Lezione 21/03/2017 >** L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.
- 12° Lezione 28/03/2017 >** Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli. Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio.
- 13° Lezione 04/04/2017 >** Cena didattica di abbinamento cibo-olio.
- 14° Lezione 11/04/2017 >** Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.
- 15° Lezione 18/04/2017 >** Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio e festeggiamenti di chiusura corso.

Fondazione Italiana Sommelier Molise

www.fondazione-sommeliermolise.it – info@fondazione-sommeliermolise.it

Cell. 320 6986267 – 348 7607243



Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

Il materiale didattico in dotazione:

Libro di testo e quaderno vademecum **con le schede per l'analisi sensoriale.**

L'iscrizione ai Corsi è strettamente personale, **pertanto, in caso di assenza, non è assolutamente possibile farsi sostituire da qualcun altro.**

SEDE DEL CORSO

La Cantinetta presso Campi Valerio

Località Selvotta – 86075 Monteroduni (IS)

ORARIO

Serale

dalle 20.00 alle 22.30

INFORMAZIONI UTILI PER I PAGAMENTI

Il costo dell'intero Corso è di € 600,00 anche rateizzabili.

Il costo comprende l'iscrizione obbligatoria alla Fondazione Italiana Sommelier.

Prima rata da versare quale conferma e prenotazione al corso, di € 100,00 - entro il 1 novembre 2016.

- ❖ In contanti, o assegni presso la sede del corso
- ❖ Con bonifico bancario intestato all'Associazione "World of Tastes" IBAN IT04X0306941051100000001851, con causale "Corso di formazione Professionale per Sommelier Olio n 1 di Campobasso".

Per tutte le informazioni contattaci al 320 6986267 e/o manda una mail a info@fondazionesommeliermolise.it

Fondazione Italiana Sommelier Molise

www.fondazionesommeliermolise.it – info@fondazionesommeliermolise.it

Cell. 320 6986267 – 348 7607243



Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana



*Carta
degli oli
extravergine
di oliva
del Molise*



Fondazione Italiana Sommelier | Molise

Fondazione Italiana Sommelier Molise

www.fondazionesommeliermolise.it – info@fondazionesommeliermolise.it

Cell. 320 6986267 – 348 7607243