

CORSO

SOMMELIER DELL'OLIO



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio



*l'Olio è
Cooltura.*

3° Corso di Sommelier dell'Olio Campobasso

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.

A partire dal 9 novembre 2017

SEDE DEL CORSO:

Hotel San Giorgio

Via Insorti d'Ungheria - 86100 Campobasso

ORARIO: Unico turno serale dalle 20.00 alle 22.30

**Per tutte le informazioni visita il sito www.fondazionesommeliermolise.it
o contattaci al 320 6986267 - info@fondazionesommeliermolise.it**



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

Programma del Corso:

- 1° lezione 09/11/2017 >** L'olio nel tempo – Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.
- 2° Lezione 23/11/2017 >** Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
- 3° Lezione 30/11/2017 >** Sistemi di produzione dell'olio tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 4° Lezione 07/12/2017 >** Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocoltivar. Degustazione di 6 oli.
- 5° Lezione 14/12/2017 >** I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione, conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 6° Lezione 21/12/2017 >** Composizione e analisi chimica - Classificazione
Legislazione: Dop, Igp, Biologico - Degustazione di 6 oli.
- 7° Lezione 13/01/2018 >** Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.
- 8° Lezione 25/01/2018 >** Le cultivar del Nord e del Centro Italia – Degustazione di 6 campione delle regioni trattate.
- 9° Lezione 01/02/2018 >** Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale - Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 10° Lezione 08/02/2018 >** 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.
- 11° Lezione 15/02/2018 >** L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.
- 12° Lezione 22/02/2018 >** Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.
- 13° Lezione 02/03/2018 >** Cena didattica di abbinamento cibo-olio.
- 14° Lezione 02/03/2018 >** Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.
- 15° Lezione 28/06/2018 >** Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio e festeggiamenti di chiusura corso.

**Per tutte le informazioni visita il sito www.fondazionesommeliermolise.it
o contattaci al 320 6986267 - info@fondazionesommeliermolise.it**



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Associazione Italiana 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 minimo **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 copribicchiera
- 1 Quaderno/vademecum specifico per annotare e raccogliere tutte le degustazioni svolte durante il Corso
- Il Libro dell'Olio

SEDE DEL CORSO

Hotel San Giorgio

Via Insorti d'Ungheria - 86100 Campobasso

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 2017.

- 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 3 di Campobasso".

**Per tutte le informazioni visita il sito www.fondazionesommeliermolise.it
o contattaci al 320 6986267 - info@fondazionesommeliermolise.it**