


**CALENDARIO DEL 1° CORSO DI QUALIFICAZIONE
PROFESSIONALE PER SOMMELIER DELL'OLIO
DI FERMO**

inizio Sabato 19 Gennaio 2019 ore 15:30 - 18:00

Sede del Corso: PELLEGRINI GARDEN - STRADA FRATTE, 7200 - S. E. A MARE (FM)



*l'Olio è
Cooltura.*

 Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

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.

CORSO

SOMMELIER DELL'OLIO

CALENDARIO

DATA E TEMA DELLE LEZIONI | ORE 15:30 - 18:00

1° INCONTRO

SABATO 19 GENNAIO 2019 - L'OLIO NEL TEMPO. ORIGINI E STORIA. LA DEGUSTAZIONE. INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE. SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DELL'AISO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI

2° INCONTRO

SABATO 26 GENNAIO 2019 - OLIVICOLTURA. LA PIANTA. TECNICA DI COLTIVAZIONE. RACCOLTA. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

3° INCONTRO

SABATO 2 FEBBRAIO 2019 - SISTEMI DI PRODUZIONE TRADIZIONALI DELL'OLIO. CONSERVAZIONE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

4° INCONTRO

SABATO 9 FEBBRAIO 2019 - SISTEMI DI PRODUZIONE MODERNI DELL'OLIO. OLIO DENOCCIOLATO DA MONOCULTIVAR. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

5° INCONTRO

SABATO 16 FEBBRAIO 2019 - I PRINCIPALI DIFETTI DELL'OLIO: I DIFETTI DI PRODUZIONE, DI TRASFORMAZIONE E DI CONSERVAZIONE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

6° INCONTRO

SABATO 23 FEBBRAIO 2019 - COMPOSIZIONE E ANALISI CHIMICA. CLASSIFICAZIONE. LEGISLAZIONE: DOP, IGP, BIOLOGICO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.

7° INCONTRO

SABATO 2 MARZO 2019 - VISITA AD UNA AZIENDA CHE PRODUCE OLIO. LEZIONE E DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI OLI PRODOTTI. APPUNTAMENTO IN AZIENDA - ORE 15:30



8° INCONTRO

**SABATO 16 MARZO 2019 - LE CULTIVAR DEL NORD E DEL CENTRO ITALIA.
DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE.**

9° INCONTRO

**SABATO 30 MARZO 2019 - LE CULTIVAR DEL SUD E DELLE ISOLE.
PANORAMA MONDIALE. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI DELLE REGIONI TRATTATE.**

10° INCONTRO

**SABATO 6 APRILE 2019 - 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° INCONTRO

**SABATO 13 APRILE 2019 - L'OLIO NEL RISTORANTE. CARTA DEGLI OLI.
CONSERVAZIONE. SERVIZIO. DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.**

12° INCONTRO

**SABATO 20 APRILE 2019 - OLIO E SALUTE: I CONSIGLI DEL MEDICO.
DEGUSTAZIONE DI 6 OLI.**

13° INCONTRO

**SABATO 11 MAGGIO 2019 - CENA DIDATTICA DI ABBINAMENTO CIBO/OLIO.
APPUNTAMENTO ORE 20:00**

14° INCONTRO

**SABATO 18 MAGGIO 2019 - TEST SCRITTO DI VERIFICA DI APPRENDIMENTO E
PROVA DI DEGUSTAZIONE.**

15° INCONTRO

**SABATO 25 MAGGIO 2019 - CONSEGNA DEI DIPLOMI E DEI DISTINTIVI DI
SOMMELIER DELL'OLIO E FESTEGGIAMENTI DI CHIUSURA CORSO - ORE 18:00 - APERITIVO**



Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

**CON AISO (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO) DA ANNI SOTTO-
LINEIAMO LA QUALITÀ ATTRAVERSO L'INSEGNAMENTO DELL'ANALISI SENSORIALE
DELL'OLIO E DEL SUO ABBINAMENTO CON I CIBI NEI NOSTRI CORSI PER SOMME-
LIER DELL'OLIO E NELLE NOSTRE ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE.**