

## **Calendario 1° Corso di Sommelier dell'Olio Extra Vergine di Oliva organizzato da Associazione Italiana Sommelier dell'Olio**

*Unico turno dalle 18 alle 20,30 presso l'Hotel Holiday Inn – Corso Mazzini snc – Cava de' Tirreni (SA) (uscita casello autostradale)*

*Cava de' Tirreni, Comitato Organizzativo Campania*



Il programma è di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio e vanta 26 Anni di esperienza nella diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità a Roma ed in generale su tutto il territorio nazionale. Imparare a riconoscere un olio di pregio, non è uno scherzo, con il nostro Corso di Formazione potrai diventare un vero Sommelier dell'Olio, acquisendo le nozioni principali sulla produzione e sulle tipicità delle cultivar di cui è ricco il nostro paese Italia. Perché **l'Olio Extravergine di Oliva è "Cooltura"**.

**1° Incontro – Mercoledì 27 Settembre** > L'olio nel tempo / Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AIISO. Degustazione di 6 oli.

**2° Incontro – Mercoledì 4 Ottobre 2017** > Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.

**3° Incontro – Mercoledì 11 Ottobre 2017** > Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.

**4° Incontro – Mercoledì 18 Ottobre 2017** > Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.

**5° Incontro – Mercoledì 25 Ottobre 2017** > I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.

**6° Incontro – Lunedì 30 Ottobre 2017** > Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.

**7° Incontro – Sabato 11 Novembre 2017** > Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.

**8° Incontro – Mercoledì 15 Novembre 2017** > Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

**9° Incontro - Mercoledì 22 Novembre 2017** > Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

**10° Incontro – Mercoledì 29 Novembre 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° Incontro – Mercoledì 6 Dicembre 2017** > L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli.

Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.

**12° Incontro – Lunedì 11 Dicembre 2017** > Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

**13° Incontro – Mercoledì 10 Gennaio 2018** > Cena didattica di abbinamento cibo/olio.

**14° Incontro – Giovedì 11 Gennaio 2018** > Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

**15° Incontro – Data da definire** > Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio e festeggiamenti di chiusura corso.