

**SOMMELIER DELL'OLIO - DALLE ORE 20.00 ALLE ORE 22.30 – ANTICA TENUTA SANTA TERESA, STR.  
BENECETO 26, PARMA**

### **GLI INCONTRI DELLA PRIMA PARTE DEL CORSO**

- 1a Lezione > Lunedì 8 Aprile 2024:** L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AIISO. Degustazione di 6 oli.
- 2a Lezione > Lunedì 15 Aprile 2024:** Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.
- 3a Lezione > Lunedì 22 Aprile 2024:** Sistemi di produzione moderni dell'olio. Degustazione di 6 oli.
- 4a Lezione > Lunedì 29 Aprile 2024:** Altri metodi. Conservazione. Olio denocciolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.
- 5a Lezione > Lunedì 6 Maggio 2024:** I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.
- 6a Lezione > Sabato 11 Maggio 2024:** Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.
- 7a Lezione > Lunedì 13 Maggio 2024:** Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.
- 8a Lezione > Mercoledì 22 Maggio 2024:** Le cultivar d'Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 9a Lezione > Lunedì 27 Maggio 2024:** Le cultivar: panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.
- 10a Lezione > Mercoledì 29 Maggio 2024:** 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.
- 11a Lezione > Lunedì 3 Giugno 2024:** L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.
- 12a Lezione > Lunedì 10 Giugno 2024:** Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

### **GLI INCONTRI DELLA SECONDA PARTE DEL CORSO**

- 1a Lezione > Lunedì 7 Ottobre 2024:** Olivicoltura in Toscana. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.
- 2a Lezione > Lunedì 14 Ottobre 2024:** Olivicoltura in Sicilia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.
- 3a Lezione > Lunedì 21 Ottobre 2024:** Olivicoltura in Puglia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.
- 4a Lezione > Lunedì 28 Ottobre 2024:** Olivicoltura in Veneto - Lago di Garda. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.
- 5a Lezione > Lunedì 4 Novembre 2024:** Olivicoltura in Campania. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.
- 6a Lezione > Lunedì 11 Novembre 2024:** Olivicoltura nel Lazio e in Abruzzo. Cultivar tipiche delle

regioni. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

**7a Lezione > Lunedì 18 Novembre 2024:** Olivicoltura in Liguria e in Emilia Romagna.

Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

**8a Lezione > Lunedì 25 Novembre 2024:** Olivicoltura nelle Marche e Umbria. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

**9a Lezione > Lunedì 20 Gennaio 2025:** Carta degli oli, come proporre l'olio. Degustazione di 6 oli.

**10a Lezione > Lunedì 27 Gennaio 2025:** L'olio nella cucina italiana - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

**11a Lezione > Lunedì 3 Febbraio 2025:** L'olio e la cucina di mare - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

**12a Lezione > Lunedì 10 Febbraio 2025:** L'olio in Pizzeria - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

**13a Lezione > Lunedì 17 Febbraio 2025:** L'olio in Pasticceria - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

**14a Lezione > Lunedì 24 Febbraio 2025:** Cena didattica di abbinamento cibo/olio.

**15a Lezione > Lunedì 3 Marzo 2025:** Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

**16a Lezione > Lunedì 10 Marzo 2025:** Consegna dei Diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio.

**Per info e iscrizioni:** CLAUDIO PIAZZA - 3480172582 [piazza.fondazionesommelier@gmail.com](mailto:piazza.fondazionesommelier@gmail.com)