



Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

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 SECONDO VERONELLI CI SPETTAVA.

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO È NATA COSÌ A ROMA IL 28 NOVEMBRE 2004, CON L'INTENTO DI PREPARARE A QUESTA GRANDE CULTURA I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE, I PRODUTTORI, I VENDITORI, GLI APPASSIONATI E I SEMPLICI CONSUMATORI.

DOPPO 10 EDIZIONI DEL FORUM DELLA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO, PER IL 2018 ABBIAMO SENTITO LA NECESSITÀ DI DEDICARE UN'INTERA GIORNATA ESCLUSIVAMENTE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, NELL'OTTICA DI NON VOLER LASCIARE L'OLIO "ALL'OMBRA DEL VINO", MA DI METTERLO IN PRIMO PIANO. ANZI, AL CENTRO.

UN INCONTRO INDISPENSABILE DEDICATO NON SOLO AI PRODUTTORI DI OLIO EVO, AI RISTORATORI E AI SEMPRE PIÙ NUMEROSI SOMMELIER DELL'OLIO CHE IN QUESTI ANNI ABBIAMO FORMATO, MA PROPRIO A TUTTI, POICHÉ L'OLIO È PARTE FONDAMENTALE DELLA NOSTRA CULTURA, MEDITERRANEA E ITALIANA, VERO E PROPRIO ALIMENTO PRESENTE SULLE NOSTRE TAVOLE DA MILLENNI.

FRANCO M. RICCI




11° FORUM DELLA CULTURA DELL'OLIO IL PROGRAMMA

ORE 10

▼ L'OLIO AL CENTRO

- ▶ **IL PRESIDENTE FRANCO M. RICCI APRE IL CONVEGNO**
- ▶ **SALUTI DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI (MIPAAF)**
- ▶ **DAVID GRANIERI - PRODUTTORE DI OLIO E PRESIDENTE UNAPROL**
- ▶ **GIUSEPPE MAZZOCOLIN - PRODUTTORE DI OLIO**
- ▶ **SAVINO MURAGLIA - PRODUTTORE DI OLIO**
- ▶ **ALESSANDRO GILOTTI - PRODUTTORE DI OLIO**
- ▶ **HEINZ BECK - CHEF**
- ▶ **SARA FARNETTI - MEDICO SPECIALISTA IN MEDICINA INTERNA, PH.D. IN FISIOPATOLOGIA DEL METABOLISMO E DELLA NUTRIZIONE**
- ▶ **CARLO CAMBI - GIORNALISTA E CRITICO GASTRONOMICO**
- ▶ **NICOLA DI NOIA - DOCENTE DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO E RESPONSABILE OLIO COLDIRETTI**
- ▶ **DANIELA SCROBOGNA - PRESIDENTE COMITATO SCIENTIFICO DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER**
- ▶ **CONDUCE IL DIBATTITO FEDERICO QUARANTA**





▼ ORE 12

FESTA DEI PREMIATI

CONSEGNA ATTESTATI 5 GOCCE AI PRODUTTORI DI OLIO

VERRANNO CONSEGNATI I DIPLOMI A TUTTE LE AZIENDE CHE HANNO OTTENUTO LE 5 GOCCE, IL MASSIMO RICONOSCIMENTO DELLA **GUIDA BIBENDA EDIZIONE 2018**, CON IL RACCOLTO 2017.

Modalità di partecipazione

Ingresso libero. Posti limitati, è gradita la prenotazione tramite telefono 06.8550941 oppure inviando una mail a sommelier@bibenda.it



▼ A SEGUIRE

DEGUSTAZIONI E ASSAGGI



L'OLIO HA BISOGNO DI EROI

1° CONCORSO NAZIONALE
PER SOMMELIER DELL'OLIO

23 MARZO 2018 ORE 13
C/O ROME CAVALIERI WALDORF ASTORIA
VIA ALBERTO CADLOLO, 101 ROMA



▼ DALLE ORE 13 ALLE ORE 14

L'OLIO HA BISOGNO DI EROI

1° CONCORSO NAZIONALE PER MIGLIOR SOMMELIER DELL'OLIO

UNA COMPETIZIONE CHE VEDRÀ SFIDARSI I SOMMELIER DELL'OLIO
PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA ATTRAVERSO PROVE DI DEGUSTAZIONE
ALLA CIECA E TEST SCRITTI, ESAMINATI DALLA GIURIA TECNICA.

*Per partecipare al Concorso è necessario essere diplomati Sommelier dell'Olio di
Associazione Italiana Sommelier dell'Olio ed essere in regola con l'iscrizione alla
Fondazione Italiana Sommelier.*

Prenotazione online versando un contributo di partecipazione simbolico di 10 Euro.



▼ ORE 15

PREMIAZIONI

PROCLAMAZIONE DEL CAMPIONE D'ITALIA SOMMELIER DELL'OLIO.

CONSEGNA DEL PREMIO AL VINCITORE.

A SEGUIRE, **FESTA DEI DIPLOMI**

CONSEGNA DEI DIPLOMI E DELLE INSEGNE DI SOMMELIER DELL'OLIO
AGLI ALLIEVI DEL 18° CORSO DI ROMA E DEL 3° CORSO DI CAMPOBASSO





▼ DALLE ORE 16 ALLE ORE 20

L'OLIO È SERVITO

FESTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - APERTURA AL PUBBLICO DEI BANCHI D'ASSAGGIO E MOSTRA-MERCATO

GRANDE BANCO D'ASSAGGIO CHE VEDRÀ PROTAGONISTI TUTTI GLI OLI PREMIATI CON LE 5 GOCCE DI BIBENDA. SARANNO ALLESTITE DELLE ISOLE, CURATE DA RISTORATORI DEL TERRITORIO, DOVE SI POTRANNO ABBINARE FINGER FOOD E CHICCHE GASTRONOMICHE AGLI OLI PRESENTI IN DEGUSTAZIONE.

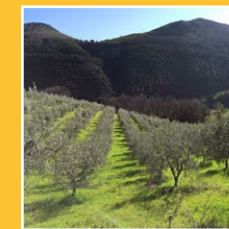
AVRANNO SPAZIO ANCHE OLEOTECHE E PASTICCERIE PER PRESENTARE LE LORO GUSTOSE SPECIALITÀ.

IN PIÙ, COCKTAIL POINT, DOVE GUSTARE APERITIVI PREPARATI ANCHE CON EXTRAVERGINE DI OLIVA.

LA FESTA DELL'OLIO SARÀ ANCHE MOSTRA-MERCATO, CON LA POSSIBILITÀ DI ACQUISTARE DIRETTAMENTE L'OLIO E ALTRE INTERESSANTI SPECIALITÀ A BASE DI OLIO DIRETTAMENTE DAI PRODUTTORI, CHE AVRANNO A DISPOSIZIONE UNA PROPRIA POSTAZIONE.

Prenotazione obbligatoria, ingresso 15 Euro.

L'ingresso in sala di degustazione è consentito esclusivamente agli iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier in regola con la quota associativa annuale, che eccezionalmente per questo evento possono essere accompagnati al massimo da due amici o clienti.





▼ DALLE ORE 16 ALLE ORE 20

SALOTTO DELL'OLIO

PRESENTAZIONE DEL 19° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I DOCENTI DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO SARANNO A DISPOSIZIONE PER CHIARIRE OGNI DUBBIO E CURIOSITÀ SUL CORSO DELL'OLIO DI PROSSIMO INIZIO (27 MARZO), ATTRAVERSO UN BREVE E DIVERTENTE PERCORSO DI AVVICINAMENTO ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

IL 19° CORSO INIZIERÀ MARTEDÌ 27 MARZO 2018 E SI SVOLGERÀ NEI DUE TURNI, POMERIDIANO DALLE 16 ALLE 18,30 E SERALE DALLE 20 ALLE 22,30, PRESSO LA SEDE CENTRALE DELLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER ALL'HOTEL ROME CAVALIERI.





▼ DALLE ORE 17 ALLE ORE 18,30

EVO FOR KIDS

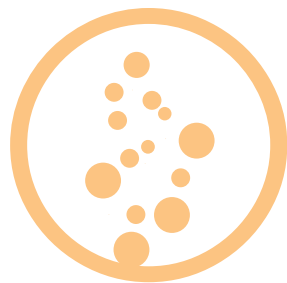
SEMINARIO DELL'OLIO PER I BAMBINI

UN APPUNTAMENTO DEDICATO AI BAMBINI, DIVENTATO NEL TEMPO UN MOMENTO IRRINUNCIABILE, UN GIOCO DEL GUSTO PER I NOSTRI PICCOLI AMICI. ATTRAVERSO GIOCHI, RICONOSCIMENTI E DEGUSTAZIONI GUIDEREMO I PICCOLI PARTECIPANTI ALLA SCOPERTA DEL MAGICO MONDO DELL'OLIO.

NON MANCHERÀ UN COLORATO E DIVERTENTE ANGOLO TRUCCA-BIMBI, REALIZZATO DALLA TALENTUOSA DEBORA CETRONI, LA SENSIBILE ARTISTA CHE ABBIAMO AVUTO IL PRIVILEGIO DI APPREZZARE GIÀ DURANTE LA SERATA DI GALA DI NOVEMBRE. LA NOSTRA DEBORA, IN QUESTA OCCASIONE, REALIZZERÀ TATOO E FANTASTICI DISEGNI SULLA PELLE DEI PICCOLI DEGUSTATORI, UTILIZZANDO PRODOTTI NATURALI E DEL TUTTO INNOCUI ADATTI ALLA PELLE DEI BAMBINI.

Accesso riservato ai bambini di età compresa tra i 5 e i 12 anni, accompagnati da un Iscritto adulto. Per la prenotazione è richiesto il versamento di € 5 per ciascun partecipante al seminario, adulto e/o bambino. Ricordiamo agli Iscritti che prenoteranno online che dovranno comunicare i nomi dei bambini al nostro showroom BIBENDAMANIA o telefonicamente al numero 06 8550941





I CORSI CHE ABITUALMENTE ORGANIZZIAMO

CON **FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER**

| IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER | BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER |
WINE TASTING | CORSO DI BARMAN | CORSO SULLA BIRRA | CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO |
| CORSO SULLO CHAMPAGNE | CORSO SUI SIGARI E DISTILLATI | CORSO SUL SAKE | ABC DEL VINO |
CORSO SUI FORMAGGI | CORSO SUI TERMINI DEL VINO IN INGLESE |
| SEMINARI SU VINO E ARTE, VINI D'ITALIA E DEL MONDO, SUI TERRITORI, SUI VITIGNI, SULLA
BIODINAMICA, SULLA GRAPPA |

“ ...E SARETE VOI SOMMELIER AD INSEGNARE L'OLIO.
LE CULTIVAR SARANNO I VOSTRI VITIGNI,
IL MATRIMONIO TRA IL VINO E IL CIBO
RAFFIGURATO DAGLI ABBINAMENTI
TRA I GRANDI OLI E I PIATTI DELLE GRANDI TRADIZIONI. ”

• LUIGI VERONELLI •