



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



*l'Olio è  
Cooltura.*

**CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER DELL'OLIO©**

• SEDI IN TUTTE LE REGIONI D'ITALIA •

“

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

”

• LUIGI VERONELLI •



**VENTI ANNI 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.

LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO E LA PRODUZIONE DELL'OLIO SONO SEMPRE STATE OGGETTO DI GRANDE INTERESSE NEL NOSTRO PAESE. MALGRADO CIÒ, IL CONCETTO DI QUALITÀ DI QUESTO PRODOTTO FINO A POCO TEMPO FA NON ERA ANCORA MOLTO CHIARO E L'ANALISI ORGANOLETTICA FINALIZZATA ALLA DESCRIZIONE DELL'OLIO PASSAVA IN SECONDO PIANO. IL COMPITO CHE ABBIAMO FATTO NOSTRO È STATO PROPRIO QUELLO DI SPIEGARE E PROMUOVERE L'ANALISI SENSORIALE "GENERANDO" DEI VERI E PROPRI ESPERTI DELLA MATERIA: I SOMMELIER DELL'OLIO.

CON AISO ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO® DA ANNI SOTTOLINEIAMO LA QUALITÀ ATTRAVERSO L'INSEGNAMENTO DELL'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO E DEL SUO ABBINAMENTO CON I CIBI NEI NOSTRI CORSI PER SOMMELIER DELL'OLIO® E NELLE NOSTRE ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE.



# IL CORSO

IL CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER DELL'OLIO© PRENDE VITA A ROMA PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA NEL 2004 PER APPROFONDIRE LA CULTURA DI UNO DEI PRINCIPALI INGREDIENTI PRESENTI NELLE NOSTRE CUCINE E SULLE NOSTRE TAVOLE.

L'OBIETTIVO DEL CORSO È QUELLO DI INSEGNARE LA **TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE** E L'**ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO** ATTRAVERSO UN SISTEMA ESCLUSIVO E COLLAUDATO, CON SCUOLA E METODO DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER.

UN'ESPERIENZA UNICA PER IMPARARE A CONOSCERE E A RICONOSCERE LE VERE QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

IL CORSO È ORGANIZZATO IN **28 LEZIONI** TEORICHE E PRATICHE, DURANTE LE QUALI SI PROCEDE ALLA DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLTRE **150 OLI** SCELTI TRA I PIÙ SIGNIFICATIVI E DIDATTICI DEL PANORAMA PRODUTTIVO NAZIONALE. DURANTE IL CORSO SI APPRENDE ANCHE LA **TECNICA DELL'ABBINAMENTO OLIO-CIBO** FINO AD ESSERE IN GRADO DI PROCEDERE ALL'ABBINAMENTO FINALE **OLIO-CIBO-VINO**. DURANTE IL CORSO SI PREVEDE ANCHE UNA LEZIONE "SUL CAMPO" CON VISITA E DEGUSTAZIONE PRESSO UN'**AZIENDA PRODUTTRICE** DI OLIO. IL CORSO SI CONCLUDE CON UNA **CENA TECNICA** DURANTE LA QUALE SI METTONO IN PRATICA LE NOZIONI ACQUISITE CON UN INTERO MENU DA ABBINARE CORRETTAMENTE AGLI OLI IN CARTA.

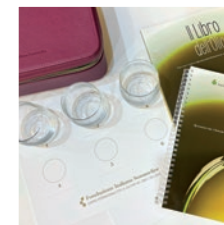


# IL MATERIALE DIDATTICO

PER PARTECIPARE AI CORSI È NECESSARIA L'ISCRIZIONE ANNUALE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER.

L'ISCRITTO AL CORSO RICEVE:

- LA BROCHURE CON IL PROGRAMMA E IL CALENDARIO ONLINE
- L'ELEGANTE VALIGETTA PRODotta IN ESCLUSIVA PER FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, CONTENENTE 6 BICCHIERI PER L'ANALISI GUSTO-OLFATTIVA DELL'OLIO, COMPLETI DI COPRIBICCHIERE
- 2 QUADERNI/VADEMECUM PER ANNOTARE E RACCOLGERE TUTTE LE ESPERIENZE DI DEGUSTAZIONE EFFETTUATE DURANTE IL CORSO
- IL LIBRO DELL'OLIO
- L'ATTESTATO DI SOMMELIER DELL'OLIO DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER E QUELLO RICONOSCIUTO IN 32 PAESI DEL MONDO
- IL DISTINTIVO DI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO®
- LA TESSERA DI SOMMELIER DELL'OLIO
- UNA PIANTINA DI ULIVO DI BUON AUSPICIO



# L'ISCRIZIONE

ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

ADERIRE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, SIGNIFICA FAR PARTE DEL PIÙ IMPORTANTE CENTRO DI CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO DEL MONDO. **SIAMO PRESENTI IN MOLTE REGIONI D'ITALIA E RAPPRESENTATI IN 32 PAESI NEL MONDO.**

SAPPIAMO BENE CHE L'ITALIA È IL PIÙ GRANDE PRODUTTORE DEL MONDO MA CONSAPEVOLI DI QUANTO SIA IL PIÙ IGNORANTE CONOSCITORE DI VINO E DI OLIO, PER SOSTENERE LA LORO CULTURA OPERIAMO DAL NOVEMBRE 1965.

ABBIAMO FATTO MOLTISSIMO PER CAMBIARE LE COSE. ABBIAMO COINVOLTO IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA, DIVERSI PRESIDENTI DEL CONSIGLIO, MOLTISSIMI MINISTRI, OTTENENDO: IL VINO E L'OLIO REGALI DI STATO. E MATERIA DI STUDIO A SCUOLA, VINO E OLIO RAPPRESENTATI NELLA TELEVISIONE PUBBLICA.

**SOPRATTUTTO, RIUSCIAMO A COINVOLGERE 300.000 PERSONE L'ANNO CON I NOSTRI CORSI E LE ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE.**

**E TU SARAI TRA QUESTI.**





# L'ISCRIZIONE

## ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

PERCHÉ ISCRIVERSI: PER FAR PARTE DI QUESTO GRANDE GRUPPO DI ECCELLENZA DELLA COMUNICAZIONE DELLA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO. PER FAR PARTE DI BIBENDA, DI WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION E DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO.

**PERCHÉ INSIEME POSSIAMO FARCELA A CAMBIARE IL PAESE**, AD AVVICINARE I GIOVANI ALLA VERA CONOSCENZA DEL VINO E DELL'OLIO, TANTO UTILE PERCHÉ SOLO CHI HA STUDIATO IL VINO PRENDE COSCIENZA E SA COME NON ESAGERARE.

NON ESISTE IN ITALIA UN CLUB, UN'AGGREGAZIONE, UNA FAMIGLIA CHE, COME LA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, TI CONSENTE DI OTTENERE SODDISFAZIONI ENORMI NEL MONDO DEL VINO E DELL'OLIO.

**È SICURAMENTE TI CAMBIA LA VITA IN MEGLIO.**

ECCO PERCHÉ ISCRIVERSI, ECCO PERCHÉ PARTECIPARE VUOL DIRE CAMBIARE, APPROFONDIRE LA PROPRIA CULTURA E ABBANDONARE IL PRESSAPPOCHISMO.

LA QUOTA ANNUALE DI ISCRIZIONE ALLA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER È DI 100 EURO.





# I GIOIELLI

DI FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

OLTRE AI CORSI, ALLE MOLTISSIME ATTIVITÀ ORGANIZZATE, DEGUSTAZIONI GUIDATE, SEMINARI, CENE, VISITE ALLE AZIENDE, VIAGGI, CON FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER AVRAI ANCHE:

**BIBENDA LA GUIDA ONLINE** AI MIGLIORI VINI, OLI, GRAPPE E RISTORANTI D'ITALIA CHE DAL 1999 È PUNTO DI RIFERIMENTO PER TUTTI GLI APPASSIONATI DI ENOGASTRONOMIA.

**BIBENDA LA RIVISTA ONLINE**, NATA PER RENDERE PIÙ SEDUCENTI LA CULTURA E L'IMMAGINE DEL VINO.

LA POSSIBILITÀ DI PARTECIPARE A TUTTE LE ATTIVITÀ DIDATTICHE CHE SI SVOLGONO A ROMA E IN ITALIA PER IL VINO, L'OLIO E I PRODOTTI DELLA TERRA.

LA **TESSERA ANNUALE ONLINE** DI ISCRIZIONE CHE DÀ DIRITTO AD USUFRUIRE DI NUMEROSE E INTERESSANTI CONVENZIONI.

INFINE, RICEVERAI IL PROGRAMMA DI TUTTE LE ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICHE DI ALTO LIVELLO CHE SI SVOLGONO DURANTE L'ANNO SOCIALE ALLE QUALI SOLO L'ISCRITTO PUÒ ACCEDERE.

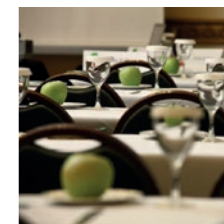






# IL PROGRAMMA

IL **COMITATO TECNICO SCIENTIFICO** HA DECISO DI CREARE UN INNOVATIVO CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO, PRIMO AL MONDO, ARRICCHENDO ULTERIORMENTE IL SUO GIÀ DETTAGLIATO CORSO, CON L'INSERIMENTO DI UNA SECONDA PARTE, DENSA DI INTERESSANTISSIME E APPROFONDITE LEZIONI. PER OFFRIRE UNA PANORAMICA PIÙ AMPIA DELLE PECULIARITÀ REGIONALI DEL PATRIMONIO OLIVICOLO ITALIANO SI APPROFONDIRANNO I TERRITORI, LE TRADIZIONI, GLI OLI E LE LORO CARATTERISTICHE. AD OGNI LEZIONE INTERVERRÀ UN PRODUTTORE DI OLIO PROVENIENTE DALLA REGIONE STESSA, TESTIMONIANZA DIRETTA DEL SUO OPERATO. UNO SGUARDO PIÙ COMPLETO E APPROFONDITO SARÀ RIVOLTO ALL'ABBINAMENTO DELL'OLIO CON IL CIBO E CON IL VINO, ANALIZZANDO I TEMI CHE RUOTANO INTORNO AL MONDO DELL'OLIO IN CUCINA, DAL RISTORANTE CON LA CARTA DEGLI OLI, ALL'APPROVVIGIONAMENTO, ALL'OLIO COME PREZIOSO ELEMENTO AROMATIZZANTE. AD OGNI LEZIONE INTERVERRÀ UN RISTORATORE/ CHEF CHE ESPORRÀ LA PROPRIA ESPERIENZA.



# IL PROGRAMMA

## GLI INCONTRI DELLA PRIMA PARTE DEL CORSO

TEMI DELLE LEZIONI		DEGUSTAZIONI
1.	L'OLIO NEL TEMPO. ORIGINI E STORIA. LA DEGUSTAZIONE. INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE. SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DELL'AIISO	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
2.	OLIVICOLTURA. LA PIANTA. TECNICA DI COLTIVAZIONE. RACCOLTA.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
3.	SISTEMI DI PRODUZIONE TRADIZIONALI DELL'OLIO. CONSERVAZIONE.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
4.	SISTEMI DI PRODUZIONE MODERNI. OLIO DENOCCIOLATO DA MONOCULTIVAR.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
5.	I PRINCIPALI DIFETTI DELL'OLIO: I DIFETTI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
6.	VISITA AD UNA AZIENDA CHE PRODUCE OLIO.	DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI OLI PRODOTTI
7.	COMPOSIZIONE E ANALISI CHIMICA. CLASSIFICAZIONE. LEGISLAZIONE: DOP, IGP, BIOLOGICO.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
8.	LE CULTIVAR DEL NORD E DEL CENTRO ITALIA.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE DELLE REGIONI TRATTATE.
9.	LE CULTIVAR DEL SUD E DELLE ISOLE. PANORAMA MONDIALE.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI CAMPIONE DELLE REGIONI TRATTATE.
10.	L'OLIO IN CUCINA. TECNICHE DI COTTURA. L'OLIO GIUSTO PER OGNI PIATTO. ABBINAMENTO CON IL VINO.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE. PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO.
11.	L'OLIO NEL RISTORANTE. CARTA DEGLI OLI. CONSERVAZIONE. SERVIZIO.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
12.	OLIO E SALUTE: I CONSIGLI DEL MEDICO.	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI

## GLI INCONTRI DELLA SECONDA PARTE DEL CORSO

1.	OLIVICOLTURA IN TOSCANA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
2.	OLIVICOLTURA IN SICILIA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
3.	OLIVICOLTURA IN PUGLIA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
4.	OLIVICOLTURA IN VENETO. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
5.	OLIVICOLTURA IN CAMPANIA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
6.	OLIVICOLTURA NEL LAZIO E IN ABRUZZO. CULTIVAR REGIONALI. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
7.	OLIVICOLTURA IN LIGURIA. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
8.	OLIVICOLTURA IN MARCHE. CULTIVAR TIPICHE DELLA REGIONE. DOP E IGP	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
9.	CARTA DEGLI OLI, COME PROPORRE L'OLIO NEL RISTORANTE	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
10.	L'OLIO NELLA CUCINA ITALIANA	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE
11.	L'OLIO E LA CUCINA DI MARE	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE
12.	L'OLIO IN PIZZERIA	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE
13.	L'OLIO IN PASTICCERIA	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI ABBINATI A DIVERSE PIETANZE
14.	CENA DIDATTICA DI ABBINAMENTO CIBO/OLIO	DEGUSTAZIONE DI 6 OLI
15.	TEST SCRITTO DI VERIFICA DI APPRENDIMENTO E PROVA DI DEGUSTAZIONE	
16.	CONSEGNA DEI DIPLOMI E DELLE INSEGNE DI SOMMELIER DELL'OLIO	

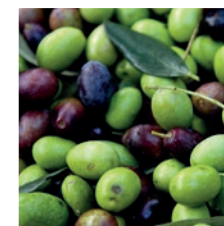


# ANNOTAZIONI E REGOLE

SI RICHIEDE LA **MASSIMA PUNTUALITÀ**, I RITARDI SONO CONSIDERATI COME **ASSENZE**. LA **FREQUENZA È OBBLIGATORIA**. È CONSENTITA AL MASSIMO DUE ASSENZE PER NON PERDERE IL DIRITTO DI SOSTENERE I TEST DI VERIFICA PER OTTENERE IL DIPLOMA E LE INSEGNE DI SOMMELIER DELL'OLIO. PER NON DISTURBARE, EVITARE DI USCIRE DALLA SALA PRIMA DEL TERMINE DELLA LEZIONE.

PROBLEMI RELATIVI A DISTURBI ALIMENTARI, ES. CELIACHIA, ALLERGIE O INTOLLERANZE, DOVRANNO ESSERE COMUNICATI DALL'ALLIEVO DIRETTAMENTE AGLI ORGANI DI COMPETENZA DELLA STRUTTURA IN CUI SI SVOLGE IL CORSO. EVITARE L'USO DI PROFUMI PENETRANTI CHE ALTERANO LA PERCEZIONE E L'ANALISI SENSORIALE SIA DELL'ALLIEVO SIA DEI SUOI COLLEGHI.

**RACCOMANDIAMO DI NON USARE IL CELLULARE E RICORDIAMO CHE È COMUNQUE VIETATO REGISTRARE LE LEZIONI E FOTOGRAFARE LE SLIDE. CONSIDERATO L'ALTO PROFILO DEL CORSO, È GRADITO UN ABBIGLIAMENTO CURATO ANCHE NEL PERIODO ESTIVO.**





## I CORSI CHE ABITUALMENTE ORGANIZZIAMO

CON FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

| IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER |

| BIBENDA EXECUTIVE WINE MASTER | WINE TASTING |

| CORSI MONOTEMATICI SUI VINI D'ITALIA E DEL MONDO | CORSO DI BARMAN |

| CORSO SULLA BIRRA | CORSO DI SOMMELIER DELL'OLIO | CORSO SULLO CHAMPAGNE |

| SEMINARIO SULLO SPUMANTE | CORSO SIGARI E DISTILLATI | CORSO VITIGNI E TERRITORI |

| SEMINARIO SULLA BIODINAMICA | CORSO SUL BAROLO E BARBARESCO | CORSO SUI DISTILLATI |

| MINICORSO ABC DEL VINO | CORSO SUI FORMAGGI | CORSO SUL RIESLING | CORSO SUL BORDEAUX |

| CORSO SULLA VALLE DELLA LOIRA | CORSO SULLA BORGOGNA | CORSO MARKETING PER VINO |

| CORSO SPEAKING OF WINE |





## **Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

• SEDI IN TUTTE LE REGIONI D'ITALIA •

indirizzi su [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

SEDE NAZIONALE

00136 ROMA | VIA ALBERTO CADLOLO, 101

TEL. 06.8550941 | FAX 06.85305556 | [CORSI@BIBENDA.IT](mailto:CORSI@BIBENDA.IT)