

l'Olio è Cooltura.





 Associazione
Italiana
Sommelier dell'Olio

14° Corso dell'Olio

❖ A partire dal 21 maggio 2015 ❖

A Roma / 14° Corso di Sommelier dell'Olio Extravergine di Oliva organizzato da AISO
Unico turno serale dalle 20,00 alle 22,30 - Hotel Rome Cavalieri - Via A. Cadlolo, 101
Dalla grande esperienza romana di oltre 25 anni nasce il Corso di Formazione di Sommelier dell'Olio. Per svelare alcuni dei molti punti oscuri che avvolgono il mondo della produzione di uno dei principali ingredienti presenti nelle nostre cucine. Un'esperienza unica per imparare a riconoscere le vere qualità dell'Olio Extravergine di Oliva.

informazioni su www.bibenda.it • per iscriversi tel. 06 8550941

Calendario



Associazione
Italiana
Sommelier dell'Olio



❖ 21 Maggio 2015 / giovedì ❖

1°

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

2°

❖ 28 Maggio 2015 / giovedì ❖

2° Incontro > Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. **Degustazione di 6 oli.**

3°

❖ 4 Giugno 2015 / giovedì ❖

3° Incontro > Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. **Degustazione di 6 oli.**



❖ *18 Giugno 2015 / giovedì* ❖

4°

4° Incontro > Sistemi di produzione dell'olio: metodo continuo. Olio denocciolato da monocultivar. **Degustazione di 6 oli.**

5°

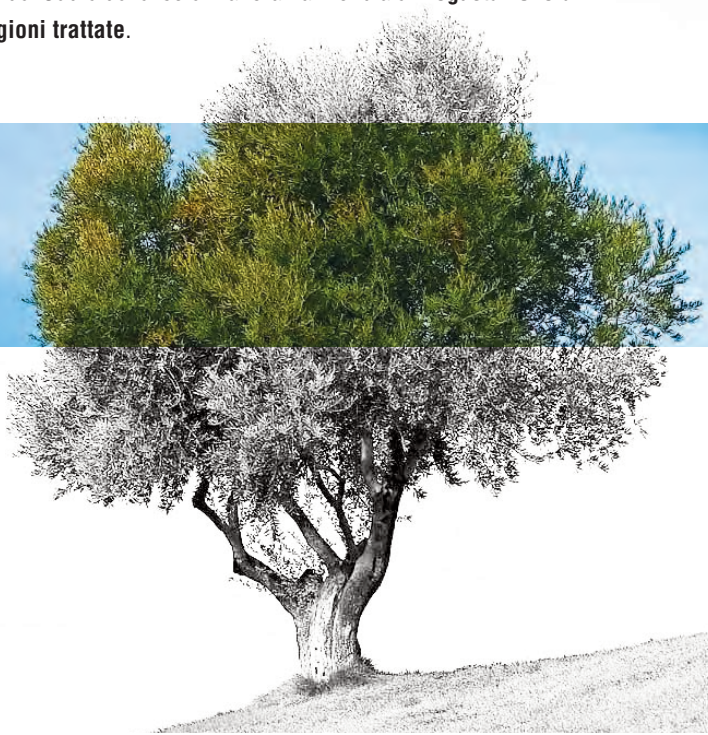
❖ *25 Giugno 2015 / giovedì* ❖

5° Incontro > Le cultivar del Nord e del Centro Italia. **Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.**

6°

❖ *15 Ottobre 2015 / giovedì* ❖

6° Incontro > Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. **Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.**



Calendario



Associazione
Italiana
Sommelier dell'Olio



❖ *22 Ottobre 2015 / giovedì* ❖

7°

7° Incontro > I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. **Degustazione di 6 oli.**

8°

❖ *29 Ottobre 2015 / giovedì* ❖

8° Incontro > Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. **Degustazione di 6 oli Dop, Igp, Biologico italiani.**

9°

❖ *5 Novembre 2015 / giovedì* ❖

9° Incontro > Le olive da tavola: produzione, trasformazione e analisi organolettica. **Degustazione 6 tipologie di olive da tavola.**

Calendario



Associazione
Italiana
Sommelier dell'Olio

❖ *7 Novembre 2015 / sabato* ❖

Appuntamento
in Azienda > Ore 11:00



10° Incontro > Visita ad una Azienda che produce olio con il metodo tradizionale e quello continuo. **Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.**

❖ *12 Novembre 2015 / giovedì* ❖

11° Incontro > L'olio in cucina. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. **Prova pratica di abbinamento di 6 oli campione con vellutata di porri e patate lesse.**

❖ *19 Novembre 2015 / giovedì* ❖

12° Incontro > L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. **Degustazione di 6 oli.**



Calendario



Associazione
Italiana
Sommelier dell'Olio



❖ 3 Dicembre 2015 / giovedì ❖

13° Incontro > L'olio nella salute. La dieta mediterranea. I consigli del medico.
Degustazione di 6 oli.

❖ 10 Dicembre 2015 / giovedì ❖

14° Incontro > Test di verifica di apprendimento. **Cena didattica di abbinamento cibo-olio.** Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio.

Appuntamento
> Ore 19:00





Associazione
Italiana
Sommelier del'olio

Info e costi

Materiale didattico in dotazione:

Libro di testo e quaderno vademecum con le schede per l'analisi sensoriale.

L'iscrizione ai Corsi è strettamente personale, pertanto, in caso di assenza, non è assolutamente possibile farsi sostituire da qualcun altro.

Il costo dell'intero corso è di 450 euro. Per partecipare al corso bisogna essere iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier.

Prenotazione esclusivamente con il versamento dell'intero importo del corso, previo accertamento della disponibilità dei posti al numero **06 8550941** o all'indirizzo mail **sommelier@bibenda.it**

Il pagamento può essere effettuato:

- Attraverso il nostro sito (carta di credito o credito telematico)
- In contanti, bancomat o assegni presso BIBENDAMANIA al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101 (nel corridoio a sinistra della hall)
- Con bonifico bancario presso la Banca Carige Roma 17 Via A. Cadlolo 101, intestato a Associazione Internazionale Sommelier (causale 14° Corso dell'Olio) IBAN IT40H034310324300000076380 - SWIFT CARIITGG inviando copia del bonifico effettuato al fax 06 85305556