

## **SEDE DEL CORSO**

**Bibenda Galleria del vino**

**Piazza Molise, 48/52 - 86100 Campobasso**

## **ORARIO**

**Serale:** dalle 20.00 alle 22.30

Si ricorda che per poter frequentare il Corso è obbligatoria l'iscrizione annuale alla Fondazione Italiana Sommelier il cui importo annuale è di 100,00 Euro.

## **INFORMAZIONI UTILI PER I PAGAMENTI**

Previa compilazione dei moduli di iscrizione

**Il costo dell'intero Corso è di € 1.000,00 anche rateizzabili.**

Prima rata da versare quale conferma e prenotazione al corso, di € 200,00 - entro il 26 novembre 2025.

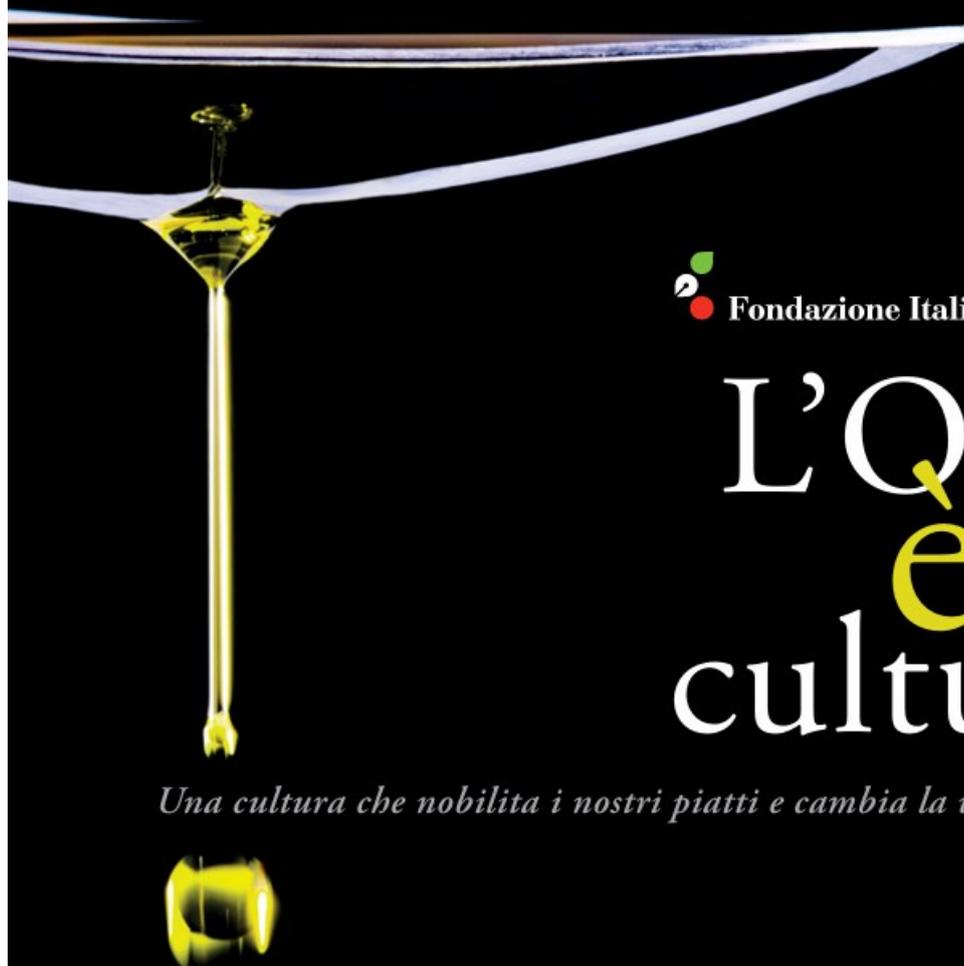
Entro la data di iscrizione va versata anche la quota di iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier di Euro 100,00

- In contanti, o assegni presso la sede del corso.
- Con bonifico bancario intestato all'Associazione "World of Tastes" IBAN IT07B0526203802CC1401300833, con causale "Corso di formazione Professionale per Sommelier Olio n. 8 di Campobasso".

***info su [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - cell. 377 0898581***

***mail: [info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)***

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier dell'Olio



 Fondazione Italiana Sommelier

L'Olio  
è  
cultura.

*Una cultura che nobilita i nostri piatti e cambia la vita. In meglio.*

## 8° Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier dell'Olio

A Campobasso dal 26 novembre 2025

info su [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - cell. 377 089 8581  
mail: [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)

# Il Calendario

26/11/2025	mercoledì	1. La storia dell'Olivicoltura. L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO.
03/12/2025	mercoledì	2. L'Olivo. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di
10/12/2025	mercoledì	3. L'Olio Extravergine d'Oliva. Sistemi di produzione dell'olio tradizionale e moderni. Il denocciolato.
14/01/2026	mercoledì	4. I principali difetti dell'Olio. Difetti di produzione, trasformazione e conservazione.
21/01/2026	Mercoledì	5. Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Normativa
24/01/2026	sabato	6. Visita ad un'Azienda che produce Olio.
28/01/2026	mercoledì	7. L'Olio in cucina - I Parte. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il
04/02/2026	mercoledì	8. L'Olio al ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione e Servizio dell'Olio.
11/02/2026	mercoledì	9. L'Olio e la Salute. I consigli del medico.
18/02/2026	mercoledì	10. Veneto, Trentino, Lombardia e Liguria. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.

***info su [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - cell. 377 0898581***

***mail: [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)***

# Il Calendario

25/02/2026	mercoledì	11. Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
04/03/2026	mercoledì	12. Toscana, Umbria e Lazio. Le principali cultivar delle
11/03/2026	mercoledì	13. Campania, Calabria e Basilicata. Le principali
18/03/2026	mercoledì	14. Puglia. Le principali cultivar della regione. Dop e
25/03/2026	mercoledì	15. Sicilia e Sardegna. Le principali cultivar delle
01/04/2026	mercoledì	16. L'Olio in cucina - II Parte. L'olio nella cucina tradizionale e di mare.
08/04/2026	mercoledì	17. L'Olio in cucina - III Parte. L'olio in pizzeria.
22/04/2026	mercoledì	18. L'Olio in cucina - IV Parte. L'olio in pasticceria.
29/04/2026	mercoledì	19. Verifica di Apprendimento e Cena Tecnica di Abbinamento con Menu Completo.
06/05/2026	mercoledì	20. Festa per la Consegna Ufficiale dei Diplomi e delle Insegne. Brindisi Augurale ai nuovi Sommelier. Per l'occasione i neo Sommelier potranno farsi

***info su [molise.bibenda.it](http://molise.bibenda.it) - cell. 377 0898581***  
***mail: [info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)***