

CORSO PER ASPIRANTI SOMMELIER DELL'OLIOSEDE: **HOTEL CASTELLO L'AQUILA** ore 19,00
**Fondazione
Italiana
Sommelier**

1	martedì, febbraio 03, 2026	La storia dell'Olivicoltura - L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO.
2	martedì, febbraio 10, 2026	L'Olivo - Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta.
3	martedì, febbraio 17, 2026	L'Olio Extravergine d'Oliva - Sistemi di produzione dell'olio tradizionale e moderni. Il denocciolato. Conservazione.
4	martedì, febbraio 24, 2026	I principali difetti dell'Olio - Difetti di produzione, trasformazione e conservazione.
5	martedì, marzo 03, 2026	Composizione e analisi chimica - Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Normativa Nazionale e Comunitaria.
6	martedì, marzo 10, 2026	Visita ad un'Azienda che produce Olio - Degustazione di tutti gli oli prodotti.
7	martedì, marzo 17, 2026	L'Olio in cucina - I Parte - Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.
8	martedì, marzo 24, 2026	L'Olio al ristorante - Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione e Servizio dell'Olio.
9	martedì, marzo 31, 2026	L'Olio e la Salute - I consigli del medico. Degustazione di 6 oli.
10	martedì, aprile 07, 2026	Veneto, Trentino, Lombardia e Liguria - Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
11	martedì, aprile 21, 2026	Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise - Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
12	martedì, aprile 28, 2026	Toscana, Umbria e Lazio - Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
13	martedì, maggio 05, 2026	Campania, Calabria e Basilicata - Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
14	martedì, maggio 12, 2026	Puglia - Le principali cultivar della regione. Dop e Igp.
15	martedì, maggio 19, 2026	Sicilia e Sardegna - Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
16	martedì, maggio 26, 2026	L'Olio in cucina - II Parte - L'olio nella cucina tradizionale e di mare. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.
17	martedì, giugno 09, 2026	L'Olio in cucina - III Parte - L'olio in pizzeria - Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.
18	martedì, giugno 16, 2026	L'Olio in cucina - IV Parte. L'olio in pasticceria - Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.
19	martedì, giugno 23, 2026	Verifica di Apprendimento e Cena Tecnica di Abbinamento con Menu Completo.
20	martedì, giugno 30, 2026	Consegna Ufficiale dei Diplomi e delle Insegne - Brindisi Augurale ai nuovi Sommelier.