

**DATE CORSO SOMMELIER OLIO EVO  
CITTA SANT'ANGELO  
DAL 25/02/26 AL 24/06/26**

**CITTA' SANT'ANGELO  
CALENDARIO ANNO 2026  
ore 20,00-22,30 circa**

Mercoledì 25 FEBBRAIO	L.1 La storia dell'Olivicoltura. L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO.
Mercoledì 04 MARZO	L.2 L'Olivo. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta.
Mercoledì 11 MARZO	L.3 L'Olio Extravergine d'Oliva. Sistemi di produzione dell'olio tradizionale e moderni. Il denocciolato. Conservazione.
Mercoledì 18 MARZO	L.4 I principali difetti dell'Olio. Difetti di produzione, trasformazione e conservazione.
Mercoledì 25 MARZO	L.5 Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Normativa Nazionale e Comunitaria.
Sabato 28 MARZO	L.6 Visita ad una Azienda che produce olio.
Mercoledì 1 APRILE	L.7 L'Olio in cucina - I Parte. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino.
Mercoledì 08 APRILE	L.8 L'Olio al ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione e Servizio dell'Olio.
Mercoledì 15 APRILE	L.9 L'Olio e la Salute. I consigli del medico.

**DATE CORSO SOMMELIER OLIO EVO  
CITTA SANT'ANGELO  
DAL 25/02/26 AL 24/06/26**

**CITTA' SANT'ANGELO  
CALENDARIO ANNO 2026  
ore 20,00-22,30 circa**

Mercoledì 22 APRILE	L.10 Veneto, Trentino, Lombardia e Liguria. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
Mercoledì 29 APRILE	L.11 Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
Mercoledì 06 MAGGIO	L.12 Toscana, Umbria e Lazio. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
Mercoledì 13 MAGGIO	L.13 Campania, Calabria e Basilicata. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
Mercoledì 20 MAGGIO	L.14 Puglia. Le principali cultivar della regione. Dop e Igp.
Mercoledì 27 MAGGIO	L.15 Sicilia e Sardegna. Le principali cultivar delle regioni. Dop e Igp.
Mercoledì 03 GIUGNO	L.16 L'Olio in cucina - II Parte. L'olio nella cucina tradizionale e di mare. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti.
Mercoledì 10 GIUGNO	L.17 L'Olio in cucina - III Parte. L'olio in pizzeria.
Mercoledì 17 GIUGNO	L.18 L'Olio in cucina - IV Parte. L'olio in pasticceria.
Mercoledì 24 GIUGNO	L.19 Verifica di Apprendimento e Cena Tecnica di Abbinamento con Menù Completo.
DATA DA DEFINIRE	L.20 Festa per la Consegna Ufficiale dei Diplomi e delle Insegne.