

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'Olio. 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. |