

A partire dal 27 Settembre 2017

IL CORSO PER SOMMELIER DELL'OLIO



*l'Olio è
Cooltura.*



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

15 INCONTRI – Temi delle lezioni > L'olio nel tempo / Origini e storia. La degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Olivocultura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Sistemi di produzione moderni. Olio denocciolato da mono cultivar. I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. L'olio in cucina. Tecniche di coltura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento col vino. L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. Olio e salute: i consigli del medico.

Degustazioni > In ogni lezione degustazione guidata di 6 oli rappresentativi dei temi svolti durante l'incontro e compilazione delle relative schede.

Esperienza in azienda > Visita ad un'Azienda che produce olio con il metodo tradizionale e con quello continuo. Lezione e degustazione di tutti gli oli prodotti.

Al termine del Corso > Test di verifica di apprendimento. Cena didattica di abbinamento cibo- olio. Consegna dei Diplomi e Distintivi di Sommelier dell'Olio.

Sede del Corso > Hotel HOLIDAY INN – Corso Mazzini snc, Cava de' Tirreni (SA) Uscita Autostradale.

Orario > Unico turno serale dalle 18.00 alle 20.30

Materiale didattico > Libro di testo e quaderno completo di schede per l'analisi sensoriale.

Costo > € 600. Per partecipare bisogna essere iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier. Gli aderenti alla Fondazione potranno partecipare alle moltissime attività organizzate: degustazioni guidate, seminari a tema, cene, gite e visite presso Aziende vitivinicole in Italia e nel Mondo. Riceveranno BIBENDA online, per la grande cultura del vino e dell'olio, BIBENDA la Guida ai migliori Vini, Ristoranti, Oli e Grappe d'Italia, notiziari ed inviti per moltissimi appuntamenti di grande prestigio dell'olio.

Per info e prenotazioni visita il sito www.fondazionesommeliercampania.it o contattaci
Segreteria Regionale: 3911717541 – info@fondazionesommeliercampania.it
Presidenza: 3384991160 – presidentesommeliercampania@gmail.com