



Associazione Italiana Sommelier
& l'olio

CORSO SOMMELIER DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA degustazione e combinazione con i cibi

PRESENTAZIONE DEL CORSO – domenica 20 settembre 2020 ore 18

- Figura del sommelier dell'olio e ruolo
- Differenza fra Corso Panel e Sommelier
- Scopo e obiettivo del corso
- Programma del corso

1/2. Domenica 3 ottobre 2020 ore 17:30

La tecnica della degustazione dell'olio extravergine di oliva. Caratteristiche organolettiche.

La scheda a punti. Relatrice Maria Rosaria Romano, Sommelier e Analista Sensoriale

- Metodo di degustazione
- Profumo dell'olio
- Gusto dell'olio
- Esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gustolfattivo
- Scheda AIS di degustazione a punteggio

- Degustazione di 6 oli

3. Sabato 10 ottobre 2020 ore 17:30

Analisi sensoriale del cibo. La combinazione olio-cibo.

Relatrice Maria Rosaria Romano, Sommelier e Analista Sensoriale

- Analisi sensoriale e tecnica di degustazione del cibo
- Tecniche di combinazione olio- cibo

- Degustazione di 4 oli su diverse preparazioni

4. Sabato 17 ottobre 2020 ore 17:30

I difetti dell'olio extravergine di oliva.

Relatrice Amalia Ruffolo, Chimico e Assaggiatore Olio EVO

- Attributi positivi e negativi dell'oliva
- Principali cause dei difetti
- Caratteristiche principali dei difetti

- Degustazione di 6 oli con difetti, con confronto con olio non difettato (riscaldamento, rancido, avvinato, morchia, misto o altro + non difettato)

5. Domenica 18 ottobre 2020 ore 10:30

Visita al frantoio. Saremo ospiti di Carlo Priori e della sua azienda.

- Ciclo produttivo dell'olio extravergine di oliva
- Macchine e loro utilizzo

- Degustazione di 6 oli

6. Sabato 31 ottobre 2020 ore 17:30

**Olivicoltura. Clima e terreno. Allevamento. Tecniche di coltivazione e produzione.
Relatrice Stefania D'Alessandro, Agronomo e Assaggiatore Olio EVO**

- Caratteristiche e ciclo vegetativo dell'olivo
- Sesti d'impianto
- Forme di allevamento
- Potatura: periodo e scopo
- Malattie e insetti
- Coltivazione Biologica
- Raccolta delle olive
- Produzione: ciclo tradizionale e moderno
- Scopo dei processi e influenza sulla qualità dell'olio
- Sottoprodotti dell'olivo
- Filtrazione e travasi
- Conservazione

- Degustazione di 6 oli

7. Domenica 8 novembre 2020 ore 17:30

**Composizione e analisi chimica dell'olio. Classificazione e Legislazione. DOP e IGP.
Relatrice Amalia Ruffolo, Chimico e Assaggiatore Olio EVO**

- Composizione dell'oliva
- Composizione dell'olio d'oliva
- Principali acidi grassi. Acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi.
- Componenti minori dell'olio
- Categoria commerciale dell'olio (merceologia) e sue caratteristiche

- Degustazione di 6 oli (Bio evo, Dop evo, Igp evo , Denocciolato evo, Olio di oliva, Olio di sansa)

8. Domenica 15 novembre 2020 ore 17:30

Olio in Italia. Il centro Nord.

Relatrice Simona Cairo, Sommelier

- DOP/IGP definizioni e caratteristiche
- Toscana, Liguria, Emilia Romagna, Marche, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Valle d'Aosta

- Degustazione di 6 oli

9. Domenica 22 novembre 2020 ore 17:30

Olio in Italia. Il Centro Sud.

Relatrice Maria Rosaria Romano, Sommelier e Analista Sensoriale

- DOP/IGP definizioni e caratteristiche
- Umbria, Puglia, Calabria, Sicilia, Campania, Abruzzo, Lazio, Sardegna, Molise, Basilicata

- Degustazione di 6 oli

10. Domenica 29 novembre 2020 ore 17:30

Olio nel Mondo. Olio nel tempo.

Relatrice Maria Rosaria Romano, Sommelier e Analista Sensoriale

- Cultivar e zone produttive del Mondo
- Olio nel tempo. Origini e storia.

- Degustazione di 6 oli

11. Sabato 5 dicembre 2020 ore 17:30

Olio in cucina e nella ristorazione. Gli altri grassi.

Relatrice Palma D'Onofrio, Maestra di Cucina

- Uso dell'olio in cucina
- Tecniche di cottura
- Caratteristiche altri grassi in cucina. Burro, margarina, oli di semi, strutto.
- Olio di semi: produzione, uso in cucina, uso nell'industria.
- L'olio nel ristorante
- Carta degli oli

- Degustazione prodotti da forno e cibo diverso

12. Domenica 10 gennaio 2021 ore 17:30

Olio e Salute

Relatrice Doriana Buffone, Biologa Nutrizionista

- Dieta Mediterranea
- Obesità, Diabete e altre malattie
- Olio nella cosmesi, effetti principali e uso
- Dieta, olio, gravidanza, alimentazione per i bambini

- Degustazione di 6 oli

13. Domenica 17 gennaio 2021 ore 17:30

Assaggi didattici.

Relatrice Maria Rosaria Romano, Sommelier e Analista Sensoriale

- Antipasto
- Primo
- Secondo

- Degustazione di 4 oli

14. Domenica 24 gennaio 2021 ore 17:30

- **Esame scritto e pratico (quiz + degustazione 3 oli)**

In degustazione sono previsti in totale 65 oli e 14 assaggi didattici con oli combinati.
I Candidati che superano l'esame finale ricevono il relativo Attestato e il distintivo.

14 lezioni per conoscere i segreti dell'olio e il suo impiego con il cibo. L'olio, così come il vino, rientra a buon titolo tra i prodotti più evocativi della produzione agroalimentare italiana, specialmente quella di qualità. A differenza del vino, tuttavia, sull'olio si conosce ancora poco, e per la maggioranza dei consumatori rimane un semplice prodotto alimentare per il quale il fattore economico risulta determinante, se non esclusivo, nella scelta d'acquisto.

L'AIS da sempre ha manifestato attenzione verso l'olio extravergine d'oliva attraverso l'organizzazione di corsi, serate a tema, convegni, fino alla creazione della Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio.

Il corso è alla portata di tutti! Conoscere e riconoscere l'olio sono aspetti essenziali, non solo per stabilirne pregi e difetti, ma per combinarlo armoniosamente con il cibo, sia a crudo sia in cottura, per meglio esaltarne le complementarietà e fondere le sfaccettature dei diversi gusti. Una porta di accesso che, per la maggioranza, si tradurrà in un uso più consapevole dell'olio nella quotidianità, e che per alcuni potrà diventare l'inizio di un percorso più profondo e articolato.

TERMINE ISCRIZIONE

Domenica 27 settembre 2020 ore 24

COSTI

Il costo completo di partecipazione è di 640 euro (compresa la quota associativa annuale AIS di 90 euro). Il costo per coloro che sono già Soci AIS, (laddove sia stata già pagata la quota Associativa per l'anno 2020) sarà di 550 euro.

SCADENZE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento entro la data di scadenza (27 settembre 2020) è di 550 euro in un'unica soluzione in contanti oppure bonifico, se dilazionato sarà di 600 euro (5 rate da 120 euro) con Smallpay oppure Rate in Rete di Banca Sella.

Oltre la data di scadenza (27 settembre 2020) il costo sarà di 600 euro in un'unica soluzione in contanti oppure bonifico, se dilazionato sarà di 650 euro (5 rate da 130 euro) con Smallpay oppure Rate in Rete di Banca Sella.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

L'invio dei dati anagrafici è considerato un formale impegno alla partecipazione al corso. L'iscrizione al corso è considerata valida solo a conferma del versamento dell'intera quota di partecipazione.

VERSAMENTO DEL COSTO DI PARTECIPAZIONE

Il mancato versamento nei tempi previsti produce la perdita del diritto di precedenza che verrà ceduto alle domande di iscrizione già in lista di attesa. Ricordiamo che in caso di mancata partecipazione al corso o interruzione della frequentazione non sono previsti rimborsi, fatta salva la possibilità di recuperare l'intero corso nell'edizione immediatamente successiva, con modalità da concordare preventivamente con la segreteria regionale.

MATERIALE DIDATTICO

Libro di testo, la Degustazione e la combinazione olio-cibo. I quaderni di degustazione. La valigetta e i 6 bicchieri.

FREQUENZA

Al corso AIS sono ammesse al massimo due assenze. Il loro superamento preclude l'accesso all'esame finale.