



Associazione Italiana Sommelier  
& l'olio

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

### **PRESENTAZIONE DEL CORSO - sabato 16 ottobre 2021 ore 17:30**

#### **1/2. Sabato 30 ottobre 2021 ore 17:30**

Caratteristiche organolettiche e tecnica della degustazione dell'olio extravergine di oliva.  
Scheda a punteggio.

#### **3. Sabato 6 novembre 2021 ore 17:30**

Analisi sensoriale del cibo. La combinazione olio-cibo.

#### **14. Domenica 7 novembre 2021 ore 10:30**

Visita al frantoio.

#### **4. Sabato 13 novembre 2021 ore 17:30**

I difetti dell'olio extravergine di oliva.

#### **5. Sabato 20 novembre 2021 ore 17:30**

Olivicoltura. Clima e terreno. Allevamento. Tecniche di coltivazione e produzione.

#### **6. Sabato 27 novembre 2021 ore 17:30**

Composizione e analisi chimica dell'olio. Classificazione e Legislazione. DOP e IGP.

#### **10. Sabato 4 dicembre 2021 ore 17:30**

Olio in cucina e nella ristorazione. Gli altri grassi.

#### **7. Sabato 15 gennaio 2021 ore 17:30**

Olio in Italia. Il Centro Nord.

#### **8. Sabato 22 gennaio 2022 ore 17:30**

Olio in Italia. Il Centro Sud.

#### **11. Sabato 29 gennaio 2022 ore 17:30**

Olio e Salute.

#### **9. Sabato 5 febbraio 2022 ore 17:30**

Olio nel Mondo e nel tempo.

#### **12. Sabato 12 febbraio 2022 ore 17:30**

Assaggi didattici.

#### **13. Sabato 19 febbraio 2022 ore 17:30**

Esame scritto e pratico (quiz + degustazione 3 oli)

## **Corso SOMMELIER OLIO**

In degustazione sono previsti in totale 65 oli e 14 assaggi didattici con oli combinati. I corsisti 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 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 si tradurrà in un uso più consapevole dell'olio nella quotidianità e l'inizio di un percorso più approfondito e articolato.

### **TERMINE ISCRIZIONE**

Domenica 24 ottobre 2021 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 2021) sarà di 550 euro.

### **SCADENZE E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Il pagamento entro la data di scadenza (24 ottobre 2021) 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 (addebito su carta di credito VISA/Mastercard/Postepay Evolution).

Oltre la data di scadenza (fino al 30 ottobre 2021) 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 (addebito su carta di credito VISA/Mastercard/Postepay Evolution).

### **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.