

A Gattinara / 1° Corso di Sommelier dell'Olio Extravergine di Oliva organizzato da Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

Il Corso avrà inizio Giovedì 7 marzo 2019 fino a Mercoledì, 5 Giugno 2019 in unico turno serale dalle 20 alle 22,30 presso Enoteca Regionale di Gattinara, Corso Valsesia, 112, 13045 Gattinara (VC).



Il programma è di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio e vanta 26 Anni di esperienza nella diffusione della cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità a Roma ed in generale su tutto il territorio nazionale. Imparare a riconoscere un olio di pregio, non è uno scherzo, con il nostro Corso di Formazione potrai diventare un vero Sommelier dell'Olio, acquisendo le nozioni principali sulla produzione e sulle tipicità delle cultivar di cui è ricco il nostro paese Italia. Perché l'Olio Extravergine di Oliva è "Cooltura".

Presentazione dei 15 incontri a tema

1° Incontro – Giovedì, 7 marzo 2019 > L'olio nel tempo / Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.

2° Incontro – Giovedì, 14 marzo 2019 > Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.

3° Incontro – Mercoledì, 20 marzo 2019 > Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione. Degustazione di 6 oli.

4° Incontro – Giovedì, 21 marzo 2019 > Sistemi di produzione moderni. Olio denoccolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.

5° Incontro – Mercoledì, 27 Marzo 2019 > I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.

6° Incontro – Mercoledì, 3 aprile 2019 > Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.

7° Incontro – Giovedì, 11 aprile 2019 > Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.

8° Incontro – Martedì, 16 aprile 2019 > Le cultivar del Nord e del Centro Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

9° Incontro – Mercoledì, 17 aprile 2019 > Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.

10° Incontro – Giovedì, 2 maggio 2019 > L'olio in cucina. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino. Degustazione di 6 oli abbinati ad alcuni piatti. Prova pratica di abbinamento.

11° Incontro – Mercoledì, 8 maggio 2019 > L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Carrello degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.

12° Incontro – Mercoledì, 15 maggio 2019 > Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.

13° Incontro – Mercoledì, 22 maggio 2019 > Cena didattica di abbinamento cibo/olio.

14° Incontro – Mercoledì, 29 maggio 2019 > Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

15° Incontro – Mercoledì, 5 Giugno 2019 > Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio e festeggiamenti di chiusura corso.

Il materiale didattico in dotazione

- Libro di testo: Il Libro dell'Olio
- Quaderno vademecum con le schede per l'analisi sensoriale
- Elegante valigetta della Campo Marzio, prestigiosa firma nel campo del pellame e cartoleria, contenente 6 bicchieri per l'analisi gustolfattiva dell'olio
- Copribicchieri
- Carta degli Oli

A ciascun partecipante che avrà superato la Prova d'Esame, verrà consegnato il Diploma di Sommelier dell'Olio dell'AISO e la spilla con il grembiule personalizzato del corso.

L'iscrizione ai Corsi è strettamente personale, pertanto, in caso di assenza, non è assolutamente possibile farsi sostituire da qualcun altro.

Il costo dell'intero corso è di 690 Euro. Per partecipare al corso bisogna essere iscritti alla Fondazione Italiana Sommelier.

L'importo del corso è rateizzabile in due rate. La prima rata è da corrispondere entro la data di inizio del Corso. La seconda rata è da corrispondere entro la data della quarta lezione del Corso.

Per Informazioni contattare Massimo Baglione, cell. 338/22.36.125 oppure scrivere a fondazione-sommelierpiemonte@gmail.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA