

CALENDARIO DELL'OTTAVO CORSO PER SOMMELIER DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

GLI INCONTRI DELLA PRIMA PARTE DEL CORSO

1a Lezione > Mercoledì 12 Marzo 2025: *L'olio nel tempo. Origini e storia. La Degustazione. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.*

2a Lezione > Mercoledì 19 Marzo 2025: *Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta. Degustazione di 6 oli.*

3a Lezione > Mercoledì 26 Marzo 2025: *Sistemi di produzione moderni dell'olio. Degustazione di 6 oli.*

4a Lezione > Mercoledì 2 Aprile 2025: *Altri metodi. Conservazione. Olio denocciolato da monocultivar. Degustazione di 6 oli.*

5a Lezione > Mercoledì 9 Aprile 2025: *I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione. Degustazione di 6 oli.*

6a Lezione > Sabato 12 Aprile 2025: *Visita ad una Azienda che produce olio. Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti.*

7a Lezione > Mercoledì 16 Aprile 2025: *Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico. Degustazione di 6 oli.*

8a Lezione > Mercoledì 23 Aprile 2025: *Le cultivar d'Italia. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.*

9a Lezione > Mercoledì 30 Aprile 2025: *Le cultivar: panorama mondiale. Degustazione di 6 oli campione delle regioni trattate.*

10a Lezione > Mercoledì 7 Maggio 2025: *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.*

11a Lezione > Mercoledì 14 Maggio 2025: *L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio. Degustazione di 6 oli.*

12a Lezione > Mercoledì 21 Maggio 2025: *Olio e salute: i consigli del medico. Degustazione di 6 oli.*

GLI INCONTRI DELLA SECONDA PARTE DEL CORSO

1a Lezione > Mercoledì 24 Settembre 2025: Olivicoltura in Toscana. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp.

Degustazione di 6 oli regionali.

2a Lezione > Mercoledì 1 Ottobre 2025: Olivicoltura in Sicilia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp.

Degustazione di 6 oli regionali.

3a Lezione > Mercoledì 8 Ottobre 2025: Olivicoltura in Puglia. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp.

Degustazione di 6 oli regionali.

4a Lezione > Mercoledì 15 Ottobre 2025: Olivicoltura in Veneto - Lago di Garda. Cultivar tipiche della

regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

5a Lezione > Mercoledì 22 Ottobre 2025: Olivicoltura in Campania. Cultivar tipiche della regione. Dop e Igp.

Degustazione di 6 oli regionali.

6a Lezione > Mercoledì 29 Ottobre 2025: Olivicoltura nel Lazio e in Abruzzo. Cultivar tipiche delle regioni.

Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

7a Lezione > Mercoledì 5 Novembre 2025: Olivicoltura in Liguria e in Emilia Romagna. Cultivar tipiche della

regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

8a Lezione > Mercoledì 12 Novembre 2025: Olivicoltura nelle Marche e Umbria. Cultivar tipiche della

regione. Dop e Igp. Degustazione di 6 oli regionali.

9a Lezione > Mercoledì 19 Novembre 2025: Carta degli oli, come proporre l'olio. Degustazione di 6 oli.

10a Lezione > Mercoledì 26 Novembre 2025: L'olio nella cucina italiana - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

11a Lezione > Mercoledì 3 Dicembre 2025: L'olio e la cucina di mare - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

12a Lezione > Mercoledì 10 Dicembre 2025: L'olio in Pizzeria - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

13a Lezione > Mercoledì 14 Gennaio 2026: L'olio in Pasticceria - Assaggio di 6 oli abbinati a diverse pietanze.

14a Lezione > Mercoledì 21 Gennaio 2026: Cena didattica di abbinamento cibo/olio.

15a Lezione > Mercoledì 28 Gennaio 2026: Test scritto di verifica di apprendimento e prova di degustazione.

16a Lezione > Venerdì 26 Giugno 2026: Consegna dei Diplomi e delle insegne di Sommelier dell'Olio.