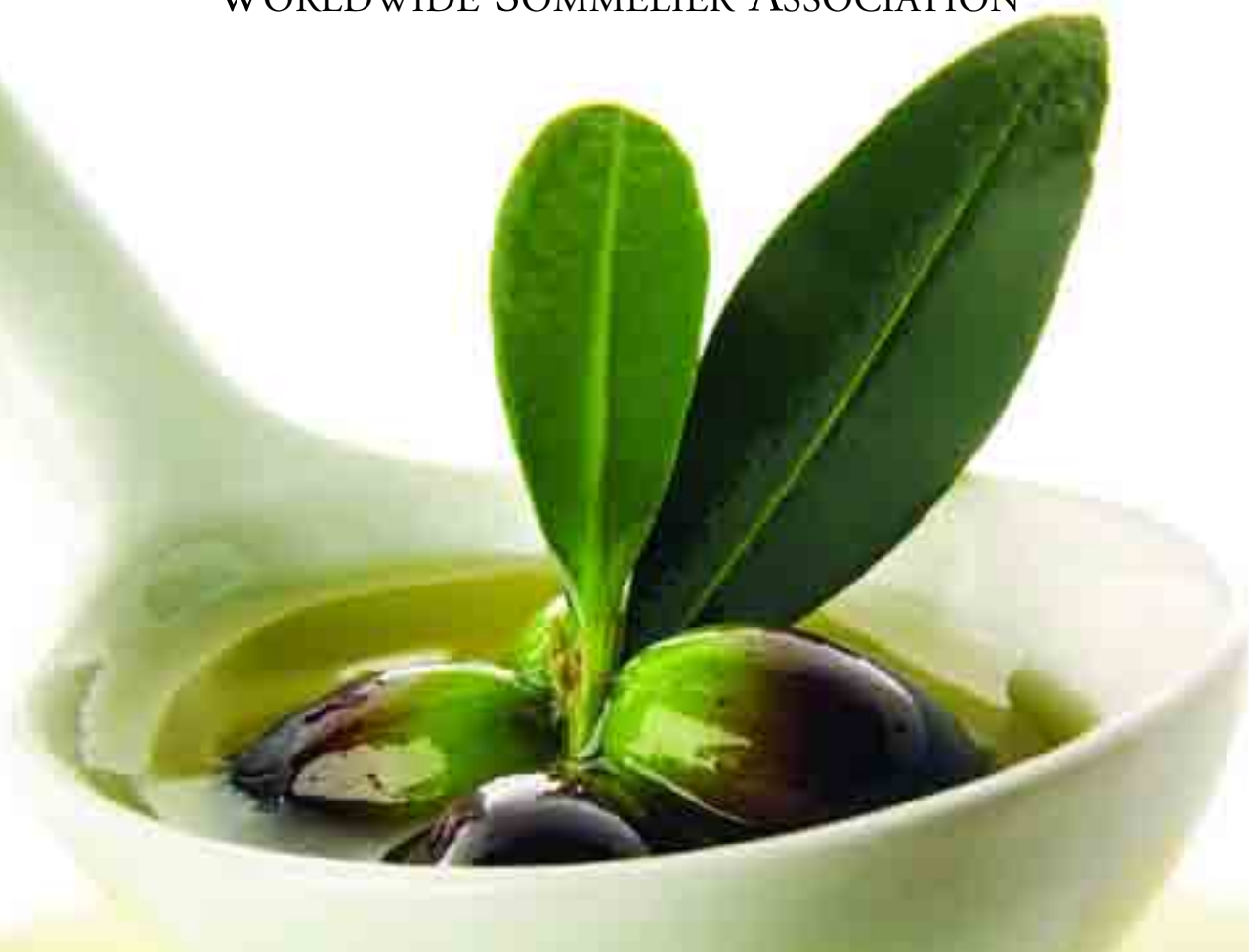


**ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO**  
**WORLDWIDE SOMMELIER ASSOCIATION**

---



**7° CORSO > L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DALLE ORIGINI ALLE CULTIVAR**

---

**ROMA - HOTEL ROME CAVALIERI THE WALDORF = ASTORIA COLLECTION**  
**DA VENERDÌ 28 NOVEMBRE 2008 - DALLE 16,00 ALLE 18,30 O DALLE 20,00 ALLE 22,30**



Per apprezzare l'olio non basta metterlo nell'insalata.

## IMPARA A CAPIRLO CON L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELL'OLIO

*D*alla grande esperienza romana di oltre 45 anni dell'Associazione Italiana Sommelier nasce il Corso di Formazione di Sommelier dell'Olio. Per svelare alcuni dei molti punti oscuri che avvolgono il mondo della Produzione di uno dei principali ingredienti presenti nelle nostre cucine. Un'esperienza unica per imparare a riconoscere le vere qualità dell'Olio. Professionalità, cultura e divertimento accompagnano le nostre lezioni sia pratiche - si assaggiano oltre 100 oli diversi - sia teoriche nella prestigiosissima cornice dell'Hotel Rome Cavalieri The Waldorf = Astoria Collection.



## IL NOSTRO SALOTTO ENOGASTRONOMICO

si completa con l'olio

**N**ella storia del vino ci troviamo a raccontare giorno dopo giorno la storia millenaria di prodotti arte e cultura del mondo.

Con l'olio intendiamo produrre eventi per l'aggiornamento dei nostri Sommelier, per la presentazione di prodotti frutto delle migliori piante italiane e straniere.



## IL SOMMELIER DELL'OLIO

un fascino e un sapere tutto per noi

*P*er una migliore qualità della vita, per passione o per professione, l'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio organizza i Corsi in Italia e nel mondo. La sua Sede Nazionale è a Roma e aderisce a **Worldwide Sommelier Association**, il più grande consesso di cultura del vino e del cibo del pianeta.

Per spiegare come il nostro impareggiabile patrimonio di cultivar peculiari del territorio sia una ricchezza da salvaguardare e per comprenderne la qualità attraverso l'analisi sensoriale: un metodo unico per capire l'Olio.



## 18 INCONTRI IN UN VIAGGIO AFFASCINANTE

che parte da oltre 700 cultivar di olivo e termina nel vostro piatto

*D*iciotto incontri, ciascuno con una parte teorica che spazia dalla storia dell'olio al ciclo vegetativo, alle cultivar, alla potatura, alle malattie, al raccolto e una parte pratica che riguarda la tecnica d'assaggio con la prova-degustazione di oltre 100 etichette differenti. Un incontro comprenderà la visita guidata ad un frantoio, un altro sarà dedicato ad una cena didattica per capire al meglio l'abbinamento olio e cibo. In breve:

- lezioni con cadenza settimanale nel turno pomeridiano dalle 16,00 alle 18,30 oppure serale dalle 20,00 alle 22,30
- tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di Oli in relazione ai temi trattati
- una lezione si svolge presso una Azienda Olivicola con assaggi e visita al frantoio
- una lezione sarà grande incontro enogastronomico: cena didattica con un'ampia carta degli oli e vini appropriati a disposizione



Per partecipare ai corsi dell'Associazione Italiana



## IL MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE

L'elegante valigia di pelle del Sommelier dell'Olio

6 bicchieri Riedel di cristallo con relative coperture

Il Libro di Testo

L'Olio, il Libro Guida agli Oli d'Italia

Il quaderno vademecum con le schede per l'analisi sensoriale

**Con l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio l'Associato riceve:**

La tessera annuale di Iscrizione

**BIBENDA**, la più bella rivista del mondo di vino, olio e cibo

**Sommelier Notizie** pubblicazione-calendario di tutte le attività alle quali il Socio può partecipare.

Gli allievi presenti alle lezioni, con un massimo di due assenze, sono ammessi al test di verifica di apprendimento.

Con l'esito positivo ricevono:

Il Diploma di Sommelier dell'Olio

Il Distintivo AISO

Il Grembiule AISO



Sommelier dell'Olio è richiesta l'iscrizione annuale.

# PROGRAMMA & CALENDARIO

**Presidente Associazione Italiana Sommelier dell'Olio Franco M. Ricci**

<b>Direttore del Corso</b>	<b>Docenti</b>	<b>Orario</b>	<b>Inizio</b>
Daniela Scrobogna	Fausto Borella Nicola Di Noia Mauro Martelossi Giuseppe Mazzocolin Giorgio Pannelli Marco Rolloni Alessandro Scorsone Franco Siciliano Sandro Vannucci	16,00-18,30 20,00-22,30	Venerdì 28 Novembre 2008  <b>Termine del Corso, Consegna dei diplomi e delle insegne</b> Mercoledì 25 Marzo 2009



Date	Temi delle lezioni	Degustazioni (Oli Campione)
<b>1° ven 28/11/2008</b>	L'olio nel tempo Origini e storia / Approccio all'assaggio	Degustazione coperta di 6 oli
<b>2° mer 03/12/2008</b>	La Degustazione Introduzione all'analisi sensoriale Scheda di degustazione dell'AISO	Degustazione di 6 oli di varie regioni italiane
<b>3° mar 09/12/2008</b>	Olivicoltura Ciclo vegetativo della pianta / Clima e terreno Allevamento e sestì d'impianto Tecnica di coltivazione / Potatura Malattie / Raccolta	Degustazione di 6 oli di varie regioni italiane
<b>4° mer 17/12/2008</b>	Sistemi di produzione dell'olio I Tradizionale / Continuo / Affiorato Conservazione	Degustazione di 6 oli prodotti con sistema tradizionale, continuo, sinolea
<b>5° sab 24/01/2009</b>	Visita ad una Azienda che produce olio con il metodo tradizionale e quello continuo Lezione e Degustazione di tutti gli oli prodotti	Degustazione di oli prodotti dall'Azienda
<b>6° mar 03/02/2009</b>	Sistemi di produzione dell'olio II Olio denocciolato da monocultivar	Degustazione di 6 oli denocciolati di varie zone d'Italia
<b>7° ven 06/02/2009</b>	Composizione e analisi chimica Classificazione	Degustazione di 6 oli di varie regioni italiane
<b>8° mar 10/02/2009</b>	Legislazione: Dop, Igp, Biologico	Degustazione di 6 oli Dop, Igp, Biologico
<b>9° lun 16/02/2009</b>	Le cultivar del Nord e del Centro Italia	Degustazione di 6 oli delle regioni trattate
<b>10° mar 24/02/2009</b>	Le cultivar del Sud e delle isole Panorama mondiale	Degustazione di 6 oli delle regioni trattate

<b>Date</b>	<b>Temi delle lezioni</b>	<b>Degustazioni (Oli Campione)</b>
<b>11° mar 03/03/2009</b>	Prova d'assaggio	Approfondimento e Degustazione coperta di 6 oli
<b>12° ven 06/03/2009</b>	L'esperienza di uno Chef L'olio in cucina Olio e altri grassi Tecniche di cottura	Degustazione di 6 oli proposti dallo Chef
<b>13° mar 10/03/2009</b>	Abbinamento L'olio giusto per ogni piatto	Prova pratica di abbinamento di 6 oli con vellutata di porri e patate lesse
<b>14° ven 13/03/2009</b>	L'olio nella salute La dieta mediterranea I consigli del medico	Degustazione di 6 oli italiani
<b>15° mar 17/03/2009</b>	L'olio nel ristorante Carta degli oli / Carrello degli oli / Servizio	Degustazione di 6 oli di diversa tipologia e diverso formato
<b>16° gio 19/03/2009</b>	Cena didattica di abbinamento cibo-olio ore 19,00	Dato un determinato menu gli allievi accosteranno ad ogni singolo piatto l'olio più adatto
<b>17° mar 24/03/2009</b>	Test di verifica di apprendimento Esame scritto e orale per appuntamento dalle ore 9,00 alle ore 19,00	
<b>18° mer 25/03/2009</b>	Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio	

Ad ogni lezione saranno disponibili campioni che presentano i difetti dell'olio per un costante allenamento sensoriale degli allievi.

## COSTI E ANNOTAZIONI

Per il buon andamento del Corso si raccomanda la massima puntualità all'entrata. Prima del termine della Lezione non è ragionevolmente possibile lasciare la sala per non arrecare disturbo. Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale. In Sala di degustazione è vietato l'uso del telefono.

La presenza al Corso è obbligatoria. L'Allievo potrà sostenere gli esami finali per ottenere il Diploma e le Insegne di Sommelier dell'Olio solo se avrà frequentato il Corso con assiduità. Pertanto, l'Allievo che avrà perso più di 2 lezioni, non potrà essere ammesso agli esami finali.

Si raccomanda inoltre agli Allievi di avere particolare cura al decoro del proprio abbigliamento in considerazione dell'alto profilo di ospitalità che l'Albergo ha raggiunto non soltanto nella sua struttura ma anche per la presenza di numerosissime opere d'arte di grande valore.

Il Corso costa € 1.000. L'importo comprende tutto quanto descritto nel presente depliant. Iscrizione AISO € 50.

Il pagamento può essere effettuato in un'unica soluzione o secondo il piano di rateizzazione concordato con l'Allievo.

