



# Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*



## *l'Olio è Cooltura.*



Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

### **1° Corso di Sommelier dell'Olio Extravergine di Oliva organizzato da AISO**

Dalla grande esperienza romana di oltre 25 anni 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 Extravergine di Oliva.

#### **Programma del Corso:**

- 1° lezione 16/11/2015 >** L'olio nel tempo – Origini e storia. La Degustazione.  
Introduzione all'analisi sensoriale.  
Scheda di degustazione dell'AISO. Degustazione di 6 oli.  
Docente: Presidente Accademia Maestrod'olio Fausto Borella
- 2° Lezione 23/11/2015 >** Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta.  
Degustazione di 6 oli.  
Docente: Adriano Raiano
- 3° Lezione 28/11/2015 ore 9.30 >** Visita Azienda Ortuso  
Degustazione sul posto - Degustazione di 6 oli.
- 4° Lezione 30/11/2015 >** Sistemi di produzione dell'olio tradizionali - Conservazione –  
Sistemi di produzione moderni - Olio denoccolato da monocultivar –  
Degustazione di 6 oli.  
Docente: Responsabile settore olio Coldiretti e docente AISO Nicola Di Noia

**Fondazione Italiana Sommelier Molise**

[www.fondazione-sommeliermolise.it](http://www.fondazione-sommeliermolise.it) – [info@fondazione-sommeliermolise.it](mailto:info@fondazione-sommeliermolise.it)

Cell. 320 6986267 – 348 7607243



# Fondazione Italiana Sommelier | Molise

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

- 5° Lezione 07/12/2015 >** I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione, conservazione. Degustazione di 6 oli.  
Docente: dott. Presidente Accademia Maestrod'olio Fausto Borella
- 6° Lezione 14/12/2015 >** Composizione e analisi chimica - Classificazione  
Legislazione: Dop, Igp, Biologico - Degustazione di 6 oli.  
Docente: Responsabile settore olio Coldiretti e docente AISO  
Nicola Di Noia
- 7° Lezione 11/01/2016 >** Le cultivar del Nord e del Centro Italia - Degustazione di 6 oli.  
Docente: Presidente Accademia Maestrod'olio Fausto Borella
- 8° Lezione 18/01/2016 >** Le cultivar del Sud e delle isole. Panorama mondiale - Degustazione di 6 oli.  
Docente: Presidente Accademia Maestrod'olio Fausto Borella
- 9° Lezione 25/01/2016 >** 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.  
Docente: Presidente Accademia Maestrod'olio Fausto Borella
- 10° Lezione 01/02/2016 >** L'olio nel ristorante: Carta degli oli - Carrello degli oli - Conservazione –  
Servizio. Degustazione di 6 oli.  
Docente: Giornalista di Bibenda e docente di Fondazione Italiana Sommelier  
Alessandro Brizi
- 11° Lezione 08/02/2016 >** L'olio nella salute - La dieta mediterranea - I consigli del medico  
- Degustazione di 6 oli.  
Docente: Giornalista di Bibenda e docente di Fondazione Italiana Sommelier  
Alessandro Brizi
- 12° Lezione 15/02/2016 >** Test di verifica di apprendimento. Cena didattica di abbinamento cibo-olio.  
Consegna dei Diplomi e dei Distintivi di Sommelier dell'Olio.  
Docente: Responsabile settore olio Coldiretti e docente AISO Nicola Di Noia

## SEDE DEL CORSO

**Hotel San Giorgio**

**Via Insorti d'Ungheria - 86100 Campobasso**

## ORARIO

**Serale**

dalle 20.00 alle 22.30

**Per tutte le informazioni contattaci al 320 6986267 e/o manda una mail  
a [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)**

**Fondazione Italiana Sommelier Molise**

[www.fondazionesommeliermolise.it](http://www.fondazionesommeliermolise.it) – [info@fondazionesommeliermolise.it](mailto:info@fondazionesommeliermolise.it)

Cell. 320 6986267 – 348 7607243