



1° CORSO D'INFORMAZIONE SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2015/2016

Il Corso d'informazione sull'olio 2015/2016 è organizzato da SOMMELITALLY-Brussels Wine Society che si avvale di docenti sommelier professionisti dell'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio (AISO) di Roma.

Questo Corso d'informazione è un valido aiuto per districarsi nel complicato mondo dell'olio, in cui si può facilmente passare da un prodotto industriale da 2 euro al litro a una fantastica eccellenza territoriale che di euro ne costa 15.

Il corso, che si articola in 4 lezioni di 3h circa ciascuna, è un'esperienza unica per imparare a riconoscere le vere qualità dell'olio extravergine di oliva, a sapersi orientare tra le varietà delle cultivar italiane in grado di rendere i nostri olî fini ed eleganti. Ed infine, l'olio in cucina: tecniche di cottura, l'olio giusto per ogni piatto.

Pomeriggio ore 16,00 – 19,00	
17 ottobre 2015	Olivicoltura: storia e tradizioni. La pianta: tecniche di coltivazione. Degustazione di tre olî
14 novembre 2015	Sistemi di trasformazione dell'olio. Cenni sulla degustazione. Degustazione di tre olî.
12 dicembre 2015	Le principali cultivar. Degustazione di tre olî.
16 gennaio 2016	L'olio in cucina. Prova pratica di abbinamento di tre olî con il cibo.

Persone di contatto: Presidente: Massimo Serpieri: cours@sommelitaly.com

Responsabile corso: Tamara Diomedè: cours@sommelitaly.com

Il corso si svolge presso il NH Hotel du Grand Sablon - Rue Bodenbroek 2/4. B-1000 Bruxelles

Massimo Serpieri
Presidente Sommelitaly-Brussels Wine Society