



2° CORSO D'INFORMAZIONE SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2017

Il 2° Corso d'informazione sull'olio 2017 è organizzato da SOMMELITALLY-Brussels Wine Society che si avvale di docenti sommelier professionisti dell'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio (AISO) di Roma.

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.

Questo corso, che si avvale dell'esperienza e della docenza dei sommelier professionisti dell'AISO, 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.

Pomeriggio ore 15,00 – 18,00	
21 gennaio 2017	Olivicoltura: Storia e Tradizioni. La pianta: tecniche di coltivazione. Degustazione di tre olî
11 febbraio 2017	Sistemi di trasformazione dell'olio: tradizionali e moderni. Tecnica della degustazione dell'olio. Degustazione di tre olî.
4 marzo 2017	Le principali cultivar italiane e internazionali. Degustazione di tre olî
1 aprile 2017	L'olio in cucina - L'olio giusto per ogni piatto - Conservazione – Servizio. Degustazione 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 Brussels du Grand Sablon, Rue Bodenbroek 2-4 – 1000 Bruxelles

Massimo Serpieri
Presidente Sommelitaly-Brussels Wine Society