



3° CORSO D'INFORMAZIONE SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il 3° Corso d'informazione sull'olio 2018 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 d'informazione è un valido aiuto per districarsi nel complicato mondo dell'olio, per riconoscere ed apprezzare oli di eccellenza territoriale e ben distinguerli da prodotti industriali.

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 e a sapersi orientare tra le varietà delle cultivar italiane in grado di rendere i nostri oli fini ed eleganti. Infine, l'olio in cucina: tecniche di cottura, l'olio giusto per ogni piatto.

E quest'anno ci sarà una novità: una cena "didattica" di fine corso con un intero menu da abbinare correttamente agli oli in carta.

Pomeriggio ore 15,00 – 18,00	
13 gennaio 2018	Olivicoltura: storia e tradizioni. La pianta: tecniche di coltivazione. Degustazione di cinque oli
03 febbraio 2018	Sistemi di trasformazione dell'olio. Cenni sulla degustazione. Degustazione di cinque oli.
24 febbraio 2018	Le principali cultivar. Degustazione di cinque oli.
17 marzo 2018	L'olio in cucina. Prova pratica di abbinamento di cinque oli con il cibo.
17 marzo 2018	Ore 20: cena didattica con un intero menu e abbinamento a 11 oli

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

Responsabile corso: Tamara Diomede: cours@sommelitaly.com

Massimo Serpieri
Presidente Sommelitaly-Brussels Wine Society