

Calendario del 2° Corso di qualificazione professionale per Sommelier dell'Olio Med Cooking School – Ceglie, Valle D'Itria

DATE E DOCENTI	TEMI DELLE LEZIONI	DEGUSTAZIONI
07/02/2019 Guarini	1. L'olio nel tempo. Origini e storia. Introduzione all'analisi sensoriale. Scheda di degustazione AISO©	Degustazione di sei oli
14/02/2019 Guarini	2. Olivicoltura. La pianta. Tecnica di coltivazione. Raccolta	Degustazione di sei oli
21/02/2019 Guarini	3. Sistemi di produzione tradizionali dell'olio. Conservazione	Degustazione di sei oli
28/02/2019 Borrelli	4. Sistemi di produzione moderni dell'olio. Olio denoccolato da monocultivar	Degustazione di sei oli
07/03/2019 Busca	5. I principali difetti dell'olio: i difetti di produzione, trasformazione e conservazione	Degustazione di sei oli
14/03/2019 Scarnecchia	6. Composizione e analisi chimica. Classificazione. Legislazione: Dop, Igp, Biologico	Degustazione di sei oli
21/03/2019 Begossi	7. Le cultivar del Nord e del Centro Italia	Degustazione di sei oli campione delle Regioni trattate
28/03/2019 Busca	8. Le cultivar del Sud e delle Isole. Panorama mondiale	Degustazione di sei oli campione delle Regioni trattate
04/04/2019 Busca	9. L'olio nel ristorante. Carta degli oli. Conservazione. Servizio	Degustazione di sei oli abbinati ad alcuni piatti
14/04/2019	10. Visita a un'Azienda produttrice	Degustazione oli dell'Azienda
09/05/2019 Borrelli	11. L'olio in cucina. Tecniche di cottura. L'olio giusto per ogni piatto. Abbinamento con il vino	Degustazione di sei oli
16/05/2019	12. Olio e salute: i consigli del medico	Degustazione di sei oli
23/05/2019 Borrelli	13. Cena didattica di abbinamento cibo/olio	Prove di degustazione
30/05/2019	14. Test scritto di verifica e apprendimento	