



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965



L'olio.
È tempo
di conoscerlo.

Il Sommelier & l'Olio Extravergine di Oliva

Corso sull'Olio Extravergine di Oliva

DATA	LEZIONE	ARGOMENTO	DOCENTE
12/11/2019	Lezione 1	La tecnica della degustazione dell'olio extravergine di oliva	Davide Sacchi
19/11/2019	Lezione 2	I difetti dell'olio extravergine di oliva	Luigi Caricato
26/11/2019	Lezione 3	La scheda a punti	Marco Rezzano
03/12/2019	Lezione 4	Analisi sensoriale del cibo, la combinazione olio-cibo	Augusto Manfredi
10/12/2019	Lezione 5	Olivicoltura. Clima e terreno. Allevamento	Giuseppe Errera
17/12/2019	Lezione 6	Composizione e analisi chimica dell'olio	Luca Medini
07/01/2020	Lezione 7	Olio in Italia. Il Centro Nord	Olga Sofia Schiaffino
14/01/2020	Lezione 8	Olio in Italia. Il Centro Sud	Andrea Ostuni
21/01/2020	Lezione 9	Olio nel Mondo. Olio nel tempo	Antonio Del Giacco
28/01/2020	Lezione 10	Olio in cucina e gli altri grassi	Giuseppe Marini
04/02/2020	Lezione 11	Olio nella salute	Giuseppe Marini
11/02/2020	Lezione 12	Assaggi didattici	Luigi Caricato
18/02/2020	Lezione 13	Esame scritto e pratico	Marco Rezzano
25/02/2020	Lezione 14	Visita al frantoio	Antonio Del Giacco

Sede del corso: MOG - Mercato Orientale Genova (Via XX Settembre, 75r)

Direttore del Corso: Antonio Del Giacco (Tel. 3926645506)

AIS LIGURIA - C/o Ristorante Lord Nelson - C.so Valparaiso, 27 - 16043 Chiavari (Ge)

Web: www.aisliguria.it