



Conoscere e capire l'olio  
secondo il metodo AIS

# 1° CORSO SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Inizia il **1° Corso AIS di Frosinone sull'Olio Extravergine di Oliva**, dalle origini alle cultivar, per conoscere e capire l'olio secondo il **Metodo AISO** (Associazione Italiana Sommelier dell'Olio).

**Tredici incontri suddivisi** in 2 livelli didattici in un viaggio affascinante che parte da oltre 700 cultivar di olivo e termina nel vostro piatto. Ogni incontro con una parte teorica che spazia dalla storia dell'olio al ciclo vegetativo, alle cultivar, alla potatura, alle malattie, al raccolto e una parte pratica che riguarda la tecnica d'assaggio con la prova-degustazione di oltre 100 etichette differenti.

In breve:

- ✓ Lezioni con cadenza settimanale.
- ✓ Tutte le lezioni prevedono degustazioni guidate di 6 Oli in relazione ai temi trattati.
- ✓ Una lezione si svolge presso una Azienda Olivicola con assaggi e visita al frantoio.
- ✓ Una lezione sarà grande incontro enogastronomico: cena didattica con un'ampia carta degli oli e vini appropriati a disposizione.



Il **Primo Livello** è di **6 incontri**. Fornisce gli strumenti necessari per riconoscere la grande qualità di questo prezioso e fondamentale prodotto italiano; si concluderà con una Gita-Studio, visita e degustazione presso un Frantoio.

Il **Secondo Livello** del Corso di Sommelier dell'Olio è riservato a tutti coloro che hanno già frequentato il **Primo**. È costituito da **7 incontri di approfondimento** sul vastissimo mondo delle cultivar di olivo italiane e mondiali e sul fondamentale ruolo dell'Olio Extravergine di Oliva per il nostro benessere alimentare; si concluderà con una Cena di abbinamento cibo-olio.

**Il Corsista al momento dell'iscrizione riceve:**

- ✓ L'elegante valigia di pelle del Sommelier dell'Olio.
- ✓ 6 bicchieri Riedel di cristallo con relative coperture.
- ✓ Libro di testo e quaderno vademecum con le schede per l'analisi sensoriale.
- ✓ Abbonamento a BIBENDA, la più bella rivista del mondo di vino, olio e cibo.
- ✓ La possibilità di partecipare a tutte le attività enogastronomiche di grande livello che si svolgono durante l'anno sociale.

Gli allievi presenti alle lezioni, con un massimo di due assenze, sono ammessi al test di verifica di apprendimento. Con l'esito positivo ricevono:

- Il Diploma di Sommelier dell'Olio.
- Il Distintivo AISO.
- Il Grembiule AISO.

Costo del **Primo Livello** 350 euro + Quota associativa AISR 50 euro.

Sede del Corso: **ENOGOURMET** Via Vado del Tufo, 33 – Frosinone.

**Inizio Venerdì 16 Aprile 2010 - dalle ore 20,00 alle 22,30.**

Il numero minimo per consentire lo svolgimento del corso è di 30 iscritti, se questo numero di partecipanti non sarà raggiunto il corso verrà rimandato.