



—
AIS ROMAGNA

DATA	GIORNO	SESSIONE	LEZ. N°	ARGOMENTO
13-set-21	Lunedì	20:30 - 22:30	1	<i>Tecnica della degustazione dell'olio extravergine di oliva</i>
22-set-21	Mercoledì	20:30 - 22:30	2	<i>I difetti dell'olio extravergine di oliva</i>
27-set-21	Lunedì	20:30 - 22:30	3	<i>Scheda a punti</i>
4-ott-21	Lunedì	20:30 - 22:30	4	<i>Analisi sensoriale del cibo, la combinazione olio - cibo</i>
11-ott-21	Lunedì	20:30 - 22:30	5	<i>Olivicoltura. Clima e terreno. Allevamento</i>
20-ott-21	Mercoledì	20:30 - 22:30	6	<i>Composizione e analisi chimica dell'olio</i>
25-ott-21	Lunedì	20:30 - 22:30	7	<i>Olio in Italia, il centro nord</i>
3-nov-21	Mercoledì	20:30 - 22:30	8	<i>Olio in Italia, il centro sud</i>
8-nov-21	Lunedì	20:30 - 22:30	9	<i>Olio nel mondo, olio nel tempo</i>
13-nov-21	Sabato	Matt o Pome	14	<i>Visita al frantoio</i>
15-nov-21	Lunedì	20:30 - 22:30	10	<i>Olio in cucina e gli altri grassi</i>
22-nov-21	Lunedì	20:30 - 22:30	11	<i>Olio nella salute</i>
26-nov-21	Venerdì	20:30 - 22:30	12	<i>Assaggi didattici</i>
29-nov-21	Lunedì	20:30 - 22:30	13	<i>Esame scritto e pratico</i>

Il Sommelier
&
l'Olio Extravergine di Oliva

AIS ROMAGNA

Sala WINE TASTING
Via delle Fragole 255

—
Calendario

Per informazioni contattare il direttore di corso **Roberto Giorgini** – 333 7148500

SEGRETERIA - MAIL info@aisromagna.it • TEL. 0547 415249