



PROGRAMMA

Corso Sommelier dell'Olio

Circolo la Torre, via San Mauro 1555 Cesena

13 Marzo - 6 Giugno 2024

Orario Lezioni - 20.30 - 22.45

1° MODULO

Mercoledì 13 marzo - ore 20.30 -22.45

1 lezione : Olivicoltura: clima, terreni, allevamento

Relatore: Agronomo – dr. Stefano Cerni - Capo panel ASSOPROL UMBRIA.

Mercoledì 20 marzo - ore 20.30 -22.45

2 lezione - Composizione e analisi chimica dell'olio e tecnica di trasformazione

Relatore: Della Luna Flavio Degustatore AIS

Degustatore Oli Consiglio Oleicolo Internazionale

Giovedì 28 Marzo - ore 20.30 -22.45

4 lezione – I difetti dell'olio extravergine di oliva

Relatore: Agronomo – dr. Stefano Cerni - Capo panel ASSOPROL UMBRIA.

Mercoledì 3 Aprile - ore 20.30 -22.45

3 lezione – La tecnica della degustazione dell'olio extravergine di oliva

Relatore: Della Luna Flavio Degustatore AIS

Degustatore Oli Consiglio Oleicolo Internazionale

2° MODULO

Giovedì 11 Aprile - ore 20.30 -22.45

5 lezione – La scheda a punti

Relatore: Som. Prof. Bruno Piccioni - Relatore AIS

Mercoledì 17 Aprile – ore 20.30 -22.45

6 Lezione – Olio in Italia: il centro Nord

Relatore: Som. Prof. Bruno Piccioni - Relatore AIS

Mercoledì 24 Aprile - ore 20.30 -22.45

7 lezione – Olio in Italia: il centro Sud

Relatore: Som.Prof. Bruno Piccioni - Relatore AIS

Giovedì 2 Maggio - ore 20.30 -22.45

8 lezione – Olio nel mondo

Relatore: Pietro Campaldini - Responsabile della valorizzazione territoriale delle produzioni agro alimentari E.R. Docente AIS Condimenti

Martedì 7 Maggio – ore 20.30-23.00

11 lezione – Olio nel tempo e nella salute

Relatore: Prof. Giulio Marchesini Reggiani

“Alma Master” Scienze Tecniche Dietetiche Università di Bologna

3° MODULO

Martedì 14 Maggio - ore 9.30-12.00

9 lezione – L’analisi sensoriale del cibo; la combinazione cibo-olio

Relatore: Gian Carlo Mondini Relatore AIS Abbinamento-Condimenti

Martedì 21 Maggio - ore 20.30-23.00

10 lezione – Olio in cucina e altri grassi

Relatore: Gian Carlo Mondini Relatore AIS - Chef

Mercoledì 29 Maggio - ore 20.30-23.00

12 lezione – Assaggi didattici

Relatore: Gian Carlo Mondini Relatore AIS Abbinamento - Condimenti

Data da definire

13 Lezione - Visita frantoio

Direttore del Corso: Flavio della Luna

ESAMI

Data da definire

Contatti

- Referente Regionale Sommelier dell’olio – Gian Carlo Mondini

Cell. 347 1743414 / Mail - mondinigiancarlo@libero.it

- Direttore del Corso – Flavio della Luna

Cel. 324 5958489 / Mail - flavio_dellaluna@hotmail.it