

saperi > scuola d'assaggio

## L'olio raccontato in 50 assaggi

Una preziosa iniziativa di **Ais Umbria**, l'Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con il Consorzio dell'olio Dop Umbria. Il corso si svolgerà a Perugia, con visite didattiche ed esperienze dirette in oliveto e in frantoio

OO M



*50 assaggi per raccontare l'olio extra-vergine di oliva*

Si intitola proprio così: "50 assaggi per raccontare l'olio extra vergine di oliva" ed è il corso che Ais Umbria dedica a questa preziosissima materia prima di cui tanto si parla ma troppo poco si conosce, tanto si consuma, ma troppo poco si conoscono le istruzioni per l'uso.

Interessante il programma, di cui presentiamo di seguito i dettagli, e di cui è artefice Anna Chiara Baiocchi, la coordinatrice didattica di Ais Umbria. Per informazioni più dettagliate circa i giorni in cui si svolge il corso, le modalità di iscrizione e i costi di partecipazione, si può scrivere a [info@aisumbria.it](mailto:info@aisumbria.it)

### Prima lezione

1. Presentazione del corso: figura del Sommelier e ruolo; differenze con corsi COI; finalità e obiettivi.
2. L'olivo e l'olivicultura: cenni storico-artistici; fisiologia dell'olivo; tecniche di coltivazione; clima e terreno; sistemi di allevamento e sesti di impianto; ciclo vegetativo; potatura; cenni di patologia.

Assaggio di 4 oli regionali prodotti a partire da cultivar diverse

### Seconda lezione

3. Dall'oliva all'olio: la composizione chimica dell'oliva e dell'olio; acidi grassi saturi e insaturi; componenti minori; i fattori

che influenzano la qualità; la filiera produttiva dell'olio (I): il processo produttivo; le operazioni preliminari; la frangitura; la gramolatura.

Assaggio di 4 oli regionali prodotti dalla stessa cultivar ma con sistemi di estrazione diversi

### Terza lezione

4. La filiera produttiva dell'olio (II): l'estrazione (ciclo tradizionale e ciclo moderno); travaso e filtrazione; conservazione; legislazione dell'olio di oliva; etichettatura; normativa cogente e volontaria; il sistema delle denominazioni.

Assaggio di 4 oli appartenenti a diverse classi merceologiche

### Quarta lezione

5. La degustazione dell'olio: caratteristiche organolettiche; scheda di degustazione analitica e a punteggio; metodo di degustazione; aspetto, profumo e gusto dell'olio.

Assaggio di 4 oli

### Quinta lezione

6. Gli attributi dell'olio: pregi e difetti; cause dei difetti; caratteristiche dei difetti; sensazioni percettibili.

Assaggio di 4 oli difettosi (morchia, rancido, avvinato, riscaldamento/muffa)

### Sesta lezione

7. Analisi sensoriale e tecnica di abbinamento cibo-olio: tecnica della degustazione del cibo; abbinamento cibo-olio con focus sulle sensazioni maggiormente percettibili e riscontrabili.

Assaggio di 4 oli (di cui 1 difettato) in abbinamento a diversi cibi.

programma corso olio

### Settima lezione

8. Elaiografia: olio in Italia; focus sulle varietà e sui loro attributi.

Assaggio di 4 oli provenienti da: Liguria, Toscana, Campania, Sicilia

### Ottava lezione

9. Elaiografia: olio in Europa e nel mondo; focus sulle varietà e sui loro attributi.

Assaggio di 4 oli provenienti da: Spagna, Grecia, Marocco, Cile

### Nona lezione

10. Olio in cucina: utilizzo dell'olio extra-vergine in cucina; l'utilizzo a crudo, la frittura, l'oliocottura.

Confronto tra prodotti da forno realizzati con burro e olio di oliva; confronto tra frittiture in olio di semi e olio di oliva; confronto tra olio di canapa e olio extra-vergine di oliva a crudo

N.B.: la lezione si svolgerà in un'aula attrezzata per la cucina, al fine di svolgere un'esperienza pratica.

### Decima lezione

11. Olio nella ristorazione: carta degli oli; proposta al cliente; il sommelier dell'olio.

Assaggio di 4 oli di qualità

### Undicesima lezione

12. Olio nella salute: dieta mediterranea; patologie correlate con l'alimentazione a base di grassi saturi o rettificati; impiego nella cosmesi.

## Dodicesima lezione

### 13. Esame finale e cena didattica

Degustazione di 2 oli con scheda analitica e a punteggio; quiz con domande a risposta multipla Cena didattica di 4 portate abbinata a 4 oli con caratteristiche diverse.

Dopo i primi tre incontri, si effettuerà la prima visita didattica; la seconda sarà svolta dopo la sesta lezione. Verranno scelte 4 realtà produttive di dimensioni e capacità operative diverse, così da offrire ai corsisti sia l'esperienza in oliveto che in frantoio.

OO M - 08-11-2016 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)