



Associazione Italiana Sommelier
SEZIONE TERRITORIALE DELLA CAMPANIA
Costituita il 7 Luglio 1965 e riconosciuta
con D.P.R. in data 6 aprile 1973 n. 539



PROGRAMMA CORSO

Data	Argomento della Lezione	Relatore/Degustatore
21/02/18 Mercoledì	<p>PRIMA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGIA DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI. ✓ IL REGOLAMENTO CEE 2568/91 CENNI DI PSICOFISIOLOGIA DEL GUSTO E DELL'OLFATTO. ✓ IL REGOLAMENTO 796/02 ✓ LA NUOVA SCHEDA D'ASSAGGIO <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ METOLOGIA DI ASSAGGIO ✓ DEFINIZIONE DEL FRUTTATO ✓ ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIVERSAMENTE FRUTTATI ✓ PROVE DI RICONOSCIMENTO DI SOLUZIONI ACQUOSE 	<p>GIOVANNI PIPOLO Ore 09.00-11.00</p> <p>GIOVANNI PIPOLO PIETRO ROMANO Ore 11.00-13.00</p>
23/02/18 Venerdì	<p>SECONDA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELL'OLIO DI OLIVA <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ASSAGGI GUIDATI DI OLI CON CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DIVERSE 	<p>MICHELE TRIMARCO Ore 09.00-11.00</p> <p>MICHELE TRIMARCO MARIKA VALISENA Ore 11.00-13.00</p>
26/02/18 Lunedì	<p>TERZA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ LA CHIMICA DELL'OLIO. ✓ COMPOSIZIONE CHIMICA DELLE: FRAZIONE SAPONIFICABILE E DELL'INSAPONIFICABILE. ✓ LE INTERAZIONI CON GLI ALTRI PRINCIPI ALIMENTARI. ✓ GLI EFFETTI DELLA COTTURA <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ASSAGGI GUIDATI DI OLI DIFETTATI E NON 	<p>SIMONA VITIELLO Ore 09.00-11.00</p> <p>LAURA LE GROTTAGLIE Ore 11.00-13.00</p>
28/02/18 Mercoledì	<p>QUARTA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ORIGINE DELLE NOTE AROMATICHE NEGLI OLIVI VERGINI. ✓ INFLUENZA DELLE TECNICHE AGRONOMICHE E DELLE TECNOLOGIE DI ESTRAZIONE SULLA QUALITA' NUTRIZIONALE, MERCEOLOGICA E SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA. <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ASSAGGI GUIDATI ✓ PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'ATTRIBUTO DI RANCIDO 	<p>RAFFAELE SACCHI Ore 09.00-11.00</p> <p>RAFFAELE SACCHI GIOVANNI PIPOLO Ore 11.00-13.00</p>
02/03/18 Venerdì	<p>QUINTA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ OLIVICOLTURA ASPETTI AGRONOMICIE PRODUTTIVI L ✓ LE PRODUZIONI ITALIANE ✓ GLI OLI A D.O.P. <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ASSAGGI GUIDATI ✓ PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AVVINATO. ✓ VERIFICA DELLA SERIE 	<p>ALBERTO MARTINO Ore 09.00-11.00</p> <p>ALBERTO MARTINO GRAZIA SMALDONE Ore 11.00-13.00</p>



Associazione Italiana Sommelier
SEZIONE TERRITORIALE DELLA CAMPANIA
Costituita il 7 Luglio 1965 e riconosciuta
con D.P.R. in data 6 aprile 1973 n. 539



PROGRAMMA CORSO

05/03/18 Lunedì	<p>SESTA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ LEGISLAZIONE NAZIONALE E COMUNITARIA DEGLI OLI ED ETICHETTATURA ✓ LEGISLAZIONE DOP E IGP ✓ LE PRINCIPALI FRODI E SOFISTICAZIONI ALIMENTARI <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ASSAGGI GUIDATI ✓ PROVE DI RIALLINEAMENTO PER L'AMARO 	<p>ANTONIO RAIMONDO Ore 09.00 - 11.00</p> <p>GIOVANNI PIPOLO PIETRO ROMANO Ore 11.00 -13.00</p>
07/03/18 Mercoledì	<p>SETTIMA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ASPETTI GIURIDICI DELLA FIGURA E DELL'OPERATO DELL'ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA DI OLI ALIMENTARI <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ASSAGGI GUIDATI ✓ PROVE DI RIALLINEAMENTO PER IL RISCALDO 	<p>BARBARA ALESSANDRO M.ROSARIA TERMINIELLO Ore 09.00 - 11.00</p> <p>GRAZIA SMALDONE LAURA DONADIO Ore 11.00 -13.00</p>
09/03/18 Venerdì	<p>OTTAVA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE D.O.P. CAMPANE ✓ ASSAGGI GUIDATI D.O.P. CAMPANE <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ PROVA FINALE DI CORRETTA COMPILAZIONE DELLA SCHEDA PANEL 	<p>MARIKA VALISENA Ore 09.00 - 11.00</p> <p>GIOVANNI PIPOLO PIETRO ROMANO Ore 11.00 -13.00</p>
12/03/18 Lunedì	<p>NONA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ OLIO D.O.P. LA COMUNICAZIONE IN INGLESE <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI 	<p>ALESSIA CANARINO Ore 09.00 - 11.00</p> <p>GIOVANNI PIPOLO PIETRO ROMANO Ore 11.00 -13.00</p>
14/03/18 Mercoledì	<p>DECIMA LEZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'ABBINAMENTO CIBO-OLIO <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'USO DELL'OLIO IN CUCINA E L'ABBINAMENTO CON IL VINO. <p style="text-align: center;">~</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLIO/CIBO E VINO 	<p>MICHELE TRIMARCO Ore 09.00-13.00</p> <p>DELEGATO E CHEF Ore 09.00-13.00</p>
SEDE CORSO C/O HOTEL RISTORANTE GARDEN - RAVELLO (SA)		

NOTA: il suddetto calendario potrebbe subire qualche variazione di orari o date in caso di necessità organizzative.

Max posti disponibili 25

Per info e prenotazioni contattare

Antonio Amato amalfitana@aiscampania.it

345 380 7002

ASSOCIAZIONE SOMMELIER CAMPANIA
Via Caduti di Nassirya "Victoria Park"
81055 Santa Maria Capua Vetere (Ce)
P. Iva e Cod. Fisc.: 03111340612
Tel/fax 0823/345188
www.aiscampania.it - info@aiscampania.it