

A.I.C.O.O. (Associazione Italiana Consocere l'Olio di Oliva) è nata a Siena nel 1993 per volontà di un gruppo di ristoratori e sommelier, non ha scopo di lucro ed è autonoma ed indipendente. L'associazione si propone di ricercare, tutelare e diffondere i valori dell'olio extra vergine di oliva di qualità; di divulgare l'apprendimento dell'arte della degustazione dell'olio mediante corsi, conferenze, seminari di studio, lezioni tecnico-pratiche, manifestazioni divulgative.

Nel corso di **primo livello** si impara a riconoscere un olio extravergine di qualità, affrontando in ogni lezione i punti critici della produzione e soffermandosi in modo particolare sulla degustazione, finalizzata all'individuazione dei difetti.

Nel corso di **secondo livello** si ha la possibilità di assaggiare tutti gli oli di qualità prodotti nelle regioni d'Italia, nel bacino del Mediterraneo e in alcune nazioni emergenti.

Nel corso di **terzo livello** si conoscono le qualità nutritive di tutti gli alimenti e le qualità nutraceutiche dell'olio E.V.O.. Lo scopo del corso è quello di imparare ad accostare l'olio ad ogni piatto, crudo o cotto, fondendo le sensazioni in un piacevole connubio.

Contatti:

Delegazione Arezzo

Roberto Marchesini

334 1297500

arezzo@aicoo.it

Delegazione Pistoia

Barbara Vallelunga

327 6874856

pistoia@aicoo.it

Delegazione Siena

Franco Rossi

333 8331732

siena@aicoo.it

Delegazione Terni

Chiara Mari

349 3699322

terni@aicoo.it

Delegazione Valtiberina

Paolo Tognelli

370 7159076

valtiberina@aicoo.it



**Aicoo Conoscere
l'Olio d'Oliva**

Segreteria

Via Cesare Battisti, 23

52100 AREZZO

Tel. 0575 904819 - info@aicoo.it

www.aicoo.it



aicoo

ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONOSCERE L'OLIO D'OLIVA

info@aicoo.it
www.aicoo.it

Corso di conoscenza dell'Olio Extravergine di Oliva

Programma del corso di **Primo Livello**

Lezione 1

Teoria e Tecnica della degustazione

Analisi sensoriale pregi e difetti dell'olio.
Compilazione della Scheda Sensoriale.

Lezione 2

Storia dell'olivo e dell'olio di qualità

Degustazione di oli da nord, centro, sud Italia.

Lezione 3

Olivicoltura

La pianta dell'olivo e i suoi frutti
cenni di agronomia, cultivar, potatura, concimazioni.

Lezione 4

Trasformazione dell'oliva in olio

Sistemi di estrazione, etichettatura.

Lezione 5

Nutrizione olio e salute

Olio E.V.O. a confronto con altri condimenti.

Lezione 6

L'olio in cucina

I suggerimenti dello Chef.
Assaggio di olio in accostamento a cibo.

Test di autoverifica e rilascio dell'Attestato di "Primoliere".

**In ogni lezione degustazione guidata di 4 - 6 oli.
Possono essere concordati eventuali approfondimenti
su specifiche tematiche.**

Programma del corso di **Secondo Livello**

Lezione 1

Nord Italia

Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Friuli,
Trentino A.A., Emilia Romagna.

Lezione 2

Centro Italia

Toscana, Umbria, Marche.

Lezione 3

Centro-Sud Italia

Lazio, Campania, Abruzzo, Molise, Basilicata.

Lezione 4

Sud e Isole Italia

Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna.

Lezione 5

Bacino del Mediterraneo

Slovenia-Croazia-Bosnia, Grecia,
Marocco-Algeria-Tunisia-Libia,
Portogallo-Spagna-Francia.

Lezione 6

Resto del Mondo

Sudafrica, Cina-Giappone-India,
Australia-Nuova Zelanda, America del Nord,
America centrale, America del sud.

Test di autoverifica e rilascio dell'Attestato di "Assoliere".

**In ogni lezione degustazione di più oli
provenienti dalle zone di riferimento.**

Programma del corso di **Terzo Livello**

Lezione 1

Alimentazione - Nutrizione

Lezione 2

Metodologia Sensoriale e Gustativa dell'olio al cibo

Lezione 3

Le Verdure

Lezione 4

Cereali - Legumi - Le zuppe

Lezione 5

Pesci

Lezione 6

Le Carni

Lezione 7

Formaggi - Dolci - Frutta - Olive da Tavola

Esame scritto ed orale.

Rilascio dell'Attestato "Olei Magister".

**In ogni lezione degustazione
di cibo e di olio.**