



Associazione Italiana Sommelier
SEDE NAZIONALE

Corso di Qualificazione Professionale

Corso di Battipaglia

Associazione Regionale
CAMPANIA

Sede del corso
Battipaglia Hotel Commercio

Inizio e termine del corso
06/03/2026– 12/12/2026

Approvazione della Sede Centrale AIS del

Approvazione della Gestione Amministrativa del

Orario delle lezioni
18–20 e 10–12

Direttore di Corso
MARIA SARNATARO

Presidente Regionale
TOMMASO LUONGO

Data	Lezione	Docente
06/03/2026 Venerdi 18-20	1 - Olivicoltura: Clima, terreni, allevamento	FABIO PIETRANGELI
07/03/2026 Sabato 9-11	2 - Composizione e analisi chimica dell'olio e tecnica di trasformazione	CALIANDRO ROCCO
07/03/2026 Sabato 11-13	3 - I difetti dell'olio extravergine di oliva	CALIANDRO ROCCO
21/03/2026 Sabato 11-13	4 - La tecnica della degustazione dell'olio extravergine di oliva	BALDASSARRE GIUSEPPE
21/03/2026 Sabato 14-16	5 - La scheda a punti	BALDASSARRE GIUSEPPE
27/03/2026 Venerdi 18 -20	6 - Olio in Italia: il nord	FABIO PETRANGELI
28/03/2026 Sabato 10-12	7 - Olio in Italia: il centro	FABIO PIETRANGELI
17/04/2026 Venerdi 18-20	8 - - Olio in Italia: Sud e Isole	MARIA SARNATARO
18/04/2026 Sabato 10,30 -	9 - Olio nel mondo	MEZZINA BENEDETTA
23/10/2026 Venerdi 18-20	10 - Olio in cucina e altri grassi	MARIA SARNATARO
24/10/2026 Sabato 10-12	11 -- Analisi sensoriale del cibo	FRANCO DE LUCA
06/11/2026 Venerdi 18-20	12 - La combinazione cibo-olio	BALDASSARRE GIUSEPPE
07/11/2026 Sabato 10-12	13 - Olio nel tempo e nella salute	BALDASSARRE GIUSEPPE
13/11/2026 Venerdi 18-20	14 - Assaggi didattici	ANGELO MAGLIO
14/11/2026 Sabato 9	15 - Visita aziendale	MARIA SARNATARO
12/12/2026 sabato 10	16-Esami	GIUSEPPE BALDASSARE