



XVII Edição – EXCLUSIVA PARA O BRASIL

IRVEA
INSTITUTE



Curso de
Sommelier Internacional
de Azeites de Oliva

PORTO ALEGRE - RS
18 a 21 de julho de 2022

SÃO PAULO - SP
25 a 28 de julho de 2022



XVII edição, exclusiva para o Brasil

Sommelier Internacional de Azeites de Oliva

O curso de Sommelier Internacional de Azeites é destinado a produtores, comerciantes, compradores, chefs, donos de restaurantes e seus operadores e apaixonados por gastronomia que desejam conhecer o mundo do azeite de oliva extravirgem; não limitando-se apenas a degustação, pois o **azeite de oliva não se bebe; se come**.

O sommelier de azeite não é um simples degustador, mas um profissional capacitado a avaliar, classificar e guiar os diversos agentes da cadeia comercial e da restauração sobre a correta harmonização alimento-azeite e à compra técnica do produto, transformando custos em lucro.

O curso apresenta uma viagem de descobertas sobre o azeite de oliva da terra à mesa; da análise sensorial à avaliação mercadológica e às estratégias operativas e promocionais para incremento do consumo; do marketing à fidelização do cliente e aos diversos usos do azeite de oliva na cozinha, em casa, na restauração, na indústria alimentar e nos produtos em conserva.

São encontros formativos com degustação, preparações e apresentações gastronômicas inovadoras para uma nova e diversa relação comercial com o cliente em feiras, workshops e pontos de venda.

Conheça mais sobre o IRVEA e seus cursos acessando o site do instituto (www.irvea.org) e a sua página de eventos no Brasil (www.irveabrasil.com.br).





O Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari - IRVEA é uma organização italiana que, desde 2001, opera a nível internacional em diversos âmbitos da formação para apoiar empresas e operadores no melhoramento das competências profissionais, dos padrões de qualidade dos produtos e dos serviços da cadeia agroalimentar, do turismo e da hospitalidade.

O IRVEA instituiu seu curso de sommelier de azeites, um dos primeiros com essa proposta, em 2004. Ele se diferencia dos demais, pois é multidisciplinar e tem como objetivo o melhoramento produtivo e comercial deste óleo nos diversos países.

Seu curso de Sommelier Internacional de Azeites é realizado na Itália duas vezes por ano, na Toscana, em língua inglesa, para interessados provenientes de várias nações do mundo. Sua ênfase não é só na degustação de azeites, mas, principalmente, na utilização e na harmonização do azeite em suas diversas tipologias.

Anualmente, profissionais e apaixonados por azeite de dentro e de fora da Itália participam dos quatro cursos deste segmento mantidos pelo Irvea. São eles:

- Sommelier Internacional de Azeites
- Especialista em Azeite de Oliva
- Chefe de Painel de Avaliação Sensorial de Azeites
- Mestre de Lagar

Visite os sites www.irvea.org e www.irveabrasil.com.br



Programa Do Curso

O curso desenvolverá os seguintes tópicos:

- Cultivo de azeitonas, as variedades mais importantes, métodos de extração e seus efeitos sobre a qualidade.
- Análise sensorial, técnicas e métodos para avaliação de azeites de oliva.
- Sessões de degustação de azeites de oliva extravirgem de diversas procedências e países, com suas características por variedade, período de safra e técnicas de extração.
- Estocagem, filtragem, engarrafamento, controle de qualidade, transporte e logística para o comércio do azeite de oliva.
- Normas COI, regulamentos internacionais e padrões de qualidade.
- Saúde, bem-estar e nutrição.
- Azeite de oliva na cozinha e harmonização com alimentos.
- Estratégias de Marketing para aumentar o consumo de azeite de oliva.
- Usos alternativos do azeite de oliva.
- Degustação guiada e testes práticos para obtenção do Certificado de Aptidão Sensorial.

OS PARTICIPANTES RECEBERÃO AMOSTRAS DE PADRÕES DE DEFEITOS DO AZEITE PARA FINS DIDÁTICOS.

Diploma e Certificação

- Diploma de Sommelier de Azeites
- Certificado de Aptidão Sensorial

Esses documentos qualificam o concluinte do curso a ingressar no **International Register of Olive Oil Experts** e a **participar de avaliações profissionais em painéis, bem como a ser jurado em competições internacionais de azeite de oliva.**



Ministrantes

O curso será ministrado em italiano – com tradução simultânea para o português – por instrutores qualificados e chefes de painel reconhecidos pelo COI



Mauro Martelossi

É fundador e diretor-geral do IRVEA, membro da Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio e chefe de painel COI e pelo Ministério da Agricultura da Austrália. Também colabora com o Istituto Sperimentale dell'Olivicoltura di Spoleto em um banco de dados internacional para o estudo da qualidade de azeites. Em 2006, idealizou e estabeleceu o Concurso Internacional Armonia. Trata-se de um dos concursos mais antigos e tradicionais, que premia azeites e produtores de várias partes do mundo.



Tania Ciarini

É expert em degustação oficial de azeites, com mais de 20 anos de experiência em seleção e classificação desses produtos. Chefe de painel reconhecida pelo Ministério da Agricultura italiano, ela atua como Vice-Chefe de Painel e instrutora técnica de novos chefes de painel em estágio no Concurso Internacional Armonia. Tania também trabalha como docente nos cursos de Sommelier de Azeites e Especialista em Azeite do IRVEA e integra comissões de concursos de azeites italianos e internacionais.



Maria Beatriz Dal Pont

É degustadora profissional de azeite, formada como sommelier pelo IRVEA. Ela fará a tradução simultânea para o português e ministrará a parte prática de degustação dos cursos.



Vincenzo D'Ippoliti e Grazia Rossi

Ambos são degustadores profissionais de azeites e membros do painel oficial do Concurso Internacional Armonia. Vincenzo D'Ippoliti é chefe de painel reconhecido pelo Ministério da Agricultura italiano. Grazia está inscrita no *International Register of Olive Oil Experts*.

O curso compreende:

- *Aulas práticas e teóricas e degustações guiadas.*
- *Exercícios práticos com azeites de diversos países, origens e tipos de técnicas de extração.*
- *Material didático em formato PDF.*
- *Diploma de Sommelier de Azeites.*
- *Certificado de Aptidão Sensorial (para os que forem aprovados nas provas de seleção).*
- *Admissão no International Register of Olive Oil Experts.*
- *Carteira de Identidade como Sommelier de Azeite de Oliva 2022.*
- *Insígnia profissional para Sommelier de Azeites de Oliva.*
- *Amostras com padrão oficial dos defeitos do azeite de oliva (COI – União Europeia).*

Datas, locais de realização e carga horária do curso

O curso de Sommelier Internacional de Azeites terá duas edições em 2022 no Brasil: em Porto Alegre (RS) e em São Paulo (SP)

CURSO DE SOMMELIER INTERNACIONAL DE AZEITES | PORTO ALEGRE (RS)

Datas: 18, 19, 20 e 21 de julho de 2022

Horários: 9h às 13h e 14h30 às 17h30 (carga horária: 30 horas – inclui 2 horas de atividade de harmonização comida-azeite extra-classe)

Local: UNIÃO COOKS | Centro de Treinamento | Grêmio Náutico União

Endereço: Avenida João Obino, 300, Petrópolis – Porto Alegre (RS) – CEP: 90470-150

CURSO DE SOMMELIER INTERNACIONAL DE AZEITES | SÃO PAULO (SP)

Datas: 25, 26, 27, 28 de julho de 2022

Horários: 9h às 13h e 14h30 às 17h30 (carga horária: 30 horas – inclui 2 horas de atividade de harmonização comida-azeite extra-classe)

LOCAL: CENTRO PAULA SOUZA

ENDEREÇO: Rua General Couto de Magalhães, 145, Santa Ifigênia

São Paulo (SP) – CEP: 01212-030

