

CORSO DI 2° LIVELLO PER ASPIRANTI MAESTRI ASSAGGIATORI

Milano- Via Burigozzo, 22

c/o Sala Diamante -Cooperativa La Cordata -

PROGRAMMA DEL CORSO

Ad ogni lezione verranno assaggiati e valutati diversi formaggi inerenti il tema della lezione

Sabato 14 novembre 2009

Ore 9,00 – 9,30

Registrazione dei partecipanti e breve test sul corso di 1° liv.

Ore 9,30 – 11,30

1° Lezione Tecnica d'assaggio 3

Dettagli anatomici dei sensi e approfondimenti sulla percezione. Gli errori sensoriali. La terminologia e il vocabolario. Prodotti di riferimento ed esercitazioni con odori artificiali e naturali. Esercitazioni con sapori fondamentali e con prodotti caratterizzati da strutture diverse.

Ore 11,30 - 13,30

2° Lezione Tecnica d'assaggio 4

Le diverse metodologie di valutazione sensoriale in uso. I tipi di scheda in uso. Esercitazioni con diverse tipologie di formaggi e diverse schede con discussione critica delle stesse.

Ore 14,30 - 16,30

3° Lezione Influenze fisiche e chimiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

Modificazioni del latte causate dalla refrigerazione, dal trasporto e dai trattamenti al ricevimento (centrifugazione, titolazione, omogeneizzazione, pastorizzazione). Azione del sale. Enzimi, loro fonti e reazioni. Reazioni delle proteine. Reazioni del lattosio. Reazioni dei grassi. Sviluppo delle caratteristiche meccaniche e geometriche della struttura. Sviluppo dei sapori e degli aromi. I composti esaltatori di sapidità. Esercitazioni con un formaggio con difetto fisico o fisico-chimico.

Domenica 15 novembre 2009

Ore 9.30 - 11,30

4° Lezione Influenze microbiologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

Principali influenze microbiologiche positive. Degradazione del lattosio. Degradazione della caseina. Degradazione dei grassi. Modificazioni della crosta. Indici di maturazione. Formazione dell'aroma e del sapore. Difetti dovuti a fermentazioni indesiderate: cause e mezzi di prevenzione. Gonfiore precoce. Gonfiore tardivo. Gessosità. Sfoglia. Rammollimento, Amarore. Esercitazioni con formaggi a diverso stadio di stagionatura, o con difetto di origine microbiologica.

Ore 11,30 – 13,30

5° Lezione. Produzioni casearie italiane

Produzioni di formaggi DOP. Produzioni di formaggi STG. Produzioni di formaggi PAT. Produzioni Industriali. Esercitazioni con formaggi locali PAT

Sabato 21 novembre 2009

Ore 9,30 – 11,30

6° Lezione. Produzioni casearie europee

Le produzioni nord europee (dati statistici). Norvegia, Svezia e Finlandia (tipologie). Irlanda e Inghilterra (tipologie). Olanda e Danimarca (tipologie). Germania e Austria (tipologie). Le tipologia sud europee (dati statistici). Francia, Spagna e Portogallo (tipologie). Grecia, Turchia e Cipro (tipologie). Le tipologie dei paesi dell'est (dati statistici). Polonia, Rep. Ceca e Slovacchia (tipologie). Ungheria, Bulgaria e Romania (tipologie). Esercitazioni con formaggi esteri

Ore 11,30 - 13,30

7° Lezione. Influenze tecnologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

Principali parametri influenti positivamente. Il latte dal mungitore al casaro. Lavorazione e salatura. Stagionatura (cantine tradizionali e celle ad aria condizionata). Difetti dovuti alla lavorazione in caldaia. Difetti dovuti alla salatura. Difetti dovuti alla stagionatura. Esercitazioni con formaggi di differenti tecnologie

Ore 14,30 - 16,30

8° Lezione. Nutrizione e Dietetica

Il formaggio: l'alimento dei nostri antenati...più poveri. La composizione nutrizionale dei formaggi. Caratteristiche nutrizionali derivanti dalla tecnologia produttiva. Il formaggio nelle diete e nei casi di colesterolemia. Il formaggio per piacere e per sognare. Esercitazioni con formaggi da meditazione.

Domenica 22 novembre 2009

Ore 9.30 - 11,30

9° Lezione. Cultura e Normativa

Il territorio e il formaggio. L'ambiente e il formaggio. L'uomo e il formaggio (aspetti socioeconomici). La filiera casearia italiana. La tutela delle produzioni. La difesa del consumatore

Ore 11,30 - 13,30

10° Lezione. Uso e abbinamento 2

Caratteristiche sensoriali e scelta dei formaggi. I formaggi in tavola. I coltelli e il taglio dei formaggi. Formaggi e vini: abbinamenti, prevalenze, contrasti e sinergie. Il formaggio in cucina. Piatti freddi con formaggi. Insalate con formaggi. Zuppe con formaggio. Piatti caldi e dolci con i formaggi.

Sabato 28 novembre 2009

Ore 9,30

Esame (test con 20 domande, assaggio di un formaggio e compilazione della scheda descrittiva e a punti, colloquio)

CORSO DI 2° LIVELLO PER ASPIRANTI MAESTRI ASSAGGIATORI

Il Corso si terrà presso la **Sala Diamante** della Coop. La Cordata in **via Burigozzo 22 a Milano**

Il Corso è aperto ai soci ONAF in regola con il pagamento della quota annuale, che abbiano superato l'esame del corso di 1° livello

Quota di partecipazione

€ 340,00 che comprende dispense, materiale didattico, borsa.

Modalità di iscrizione

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti, dovranno pervenire entro il 5 novembre 2009.

All'atto dell'iscrizione dovrà essere versata l'intera quota. L'importo sarà restituito, nel caso che per motivi tecnici il corso dovesse essere posticipato,.

Modalità di versamento

bonifico bancario intestato a ONAF
c/o BRE - Ag. Di Gallo d'Alba
IBAN: IT64V069062251100000003401

Oppure:

con carta di credito dalla homepage del sito:
www.onaf.it cliccando su "PAGA ON LINE"

precisando nella causale: " *Acconto Corso MI 2° livello a nome _____*".



CORSO DI 2° LIVELLO PER ASPIRANTI MAESTRI ASSAGGIATORI

SCHEMA DI ISCRIZIONE

Il presente tagliando deve essere inviato a:
 ONAF Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi
 Delegazione di Milano
 e mail: milano@onaf.it - fax **02.93665043**
unitamente alla copia del bonifico
entro il 5 novembre 2009

Cognome e nome.....
 Indirizzo

Cap..... Località Prov.....

e-mail

Tel..... Fax..... Cell.....

Nato il..... Professione

Ho effettuato il versamento in data _____

Data, luogo e firma _____

IN CASO DI MANCATO SVOLGIMENTO DEL CORSO, LA QUOTA DA ME
 VERSATA DOVRA' ESSERE RESTITUITA CON BONIFICO BANCARIO
 A FAVORE DI _____,
 IBAN _____

QUESTIONARIO DI ORIENTAMENTO

Tempo trascorso dal primo corso:

- meno di 6 mesi da 6 mesi ad 1 anno
 da 1 anno a 2 anni oltre 2 anni

Motivazioni ed aspettative per il 2° corso:

. Amatoriali.....
 . Professionali.....
 . Altre.....

Espressione del consenso al trattamento dei dati sensibili da parte dell'interessato ai fini della legge 31.12.1996 N°675, D. Lgs. 196.2003 e successive modifiche
 Io sottoscritto (Nome e Cognome leggibile)

AUTORIZZO l'ONAF alle registrazioni e al trattamento dei dati di cui sopra ai fini associativi e ai sensi della legislazione vigente.

Data, luogo e firma _____

CORSO ONAF II LIVELLO per Maestro Assaggiatore

Caro Amico, sono lieto di comunicarti che nel prossimo mese di novembre verrà organizzato a **Milano** un corso di II livello per aspiranti Maestri Assaggiatori.

Potranno iscriversi i soci che hanno superato l'esame del corso di 1° livello e che siano in **REGOLA** con il pagamento della quota di iscrizione all'ONAF per l'anno 2009.

Avremo modo di approfondire le tematiche inerenti tutta la filiera di produzione dei formaggi: dalla stalla al prodotto stagionato, attraverso lo svolgimento delle 10 lezioni che alterneranno la teoria alle degustazioni guidate. Si darà molta importanza non solo alla descrizione del formaggio, ma anche alla sua valutazione. Verranno presentate produzioni tipiche italiane e altre provenienti dall'Europa, per un totale di oltre 30 formaggi. Si affronterà la valutazione di alcune forme con difetti più o meno evidenti, contrapposte al forme della stessa tipologia esenti da difetti.

La frequenza di questo corso ti permetterà di accrescere il tuo bagaglio tecnico-culturale necessario per poter fare una valutazione dei formaggi obbiettiva, critica e di buon livello tecnico.

Data la serietà del corso e l'alto livello professionale dei Docenti, il ns. regolamento prevede la compilazione, insieme all'iscrizione, del "questionario di orientamento" allegato, che ti prego di restituire al più presto. Ti suggerisco di ripassare le lezioni del corso di 1° livello per meglio affrontare le tematiche del master di II°.

La Scheda di Iscrizione dovrà essere inviata **entro il 5 novembre 2009** insieme alla copia del versamento del bonifico bancario all'indirizzo milano@onaf.it oppure al fax **02.93665043**. Tale bonifico, dell'importo di € 340,00 (trecentoquaranta/00), corrispondente alla quota corso, dovrà essere eseguito a favore di

ONAF - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN) - IBAN IT 64 V 06906 22511 000000003401

Con causale: Quota corso Milano II livello a nome _____

LE ISCRIZIONI VERRANNO ACCETTATE IN ORDINE CRONOLOGICO, FARA' FEDE LA DATA DEL BONIFICO.

Per conoscere la disponibilità di posti, e per qualsiasi altra richiesta, ti preghiamo di telefonare a: **Casolo Beppe (direttore) tel. 333/6614920**

L'occasione mi è lieta per porgerti i miei più cordiali saluti
 Il Presidente - Pietro Carlo Adami

Segreteria Nazionale: Via Castello, 5 – 12060 GRINZANE CAVOUR (CN)
 Tel. 0173 231108 – Fax 0173 230029
www.onaf.it - e-mail: onaf@onaf.it
Direttore del corso: -Beppe Casolo
 e-mail: milano@onaf.it cell. 333 6614920 Fax 02/93665043



CORSO di 2° livello per Aspiranti Maestri Assaggiatori di formaggi

Dal 14 al 28 novembre 2009



Sede del corso
 Sala Diamante - Via Burigozzo, 22
 Milano - zona C.so Italia
 c/o Cooperativa La Cordata