



ONAF

**Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
Delegazione di Roma**

SCHEDA DI ISCRIZIONE

**CORSO DI FORMAZIONE
PER ASSAGGIATORE DI FORMAGGI**

**Sono interessato/a a partecipare
al prossimo Corso di Formazione
per Assaggiatori di Formaggi.**

Nome : _____

Cognome : _____

Professione : _____

Indirizzo : _____

Località - CAP: _____

E-mail : _____

Tel/Fax : _____

Garanzia di riservatezza. L'ONAF garantisce la massima riservatezza dei dati forniti con possibilità di richiedere rettifica e cancellazione. Le informazioni custodite nel nostro archivio saranno utilizzate al solo scopo di inviare i notiziari dell'associazione, in linea con quanto espresso dall'art.10 Legge 675/96

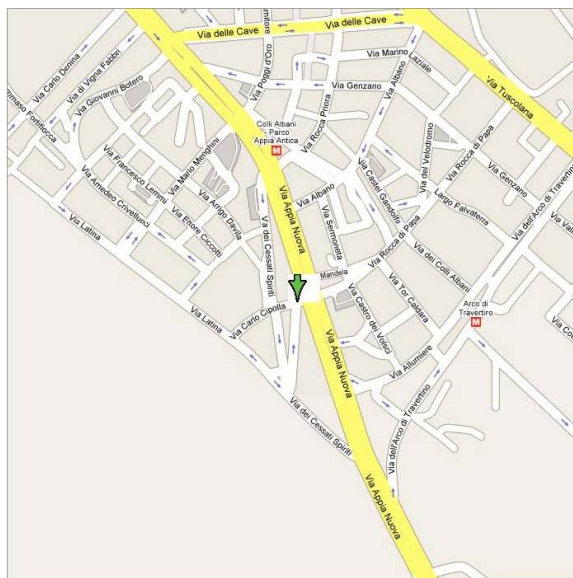


**ONAF
Delegazione di Roma**

**C/o
BORSA MERCI - CCIAA -**

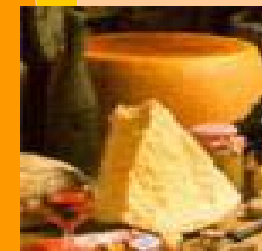
Via dei Cessati Spiriti, 10/A 00179 Roma

Come raggiungere la sede del corso ONAF



**ONAF
Delegazione di
Roma**

Corso per ASSAGGIATORE di FORMAGGIO



MARZO '08 - GIUGNO '08

Dalle 17.30 alle 19.30

PER INFORMAZIONI:

06-5190259 340/8011431 335/5693835

E-mail: roma@onaf.it

Cari amici

Finalmente ricominciamo!

Con l'arrivo della primavera iniziano i nuovi corsi per la qualifica di "Assaggiatore di Formaggi" organizzati dalla Delegazione Onaf di Roma.

Ogni corso consta di 10 lezioni teoriche tenute dai massimi esperti in campo nazionale delle relative materie, a ciascuna delle quali seguirà l'assaggio guidato di varie tipologie di formaggi.

Gli "Assaggiatori" ONAF sono consumatori consapevoli ed avveduti, attenti e curiosi ricercatori che conoscono, apprezzano e diffondono la cultura del formaggio, che sanno acquistarlo, offrirlo e conservarlo; sono sensibili intenditori dell'arte casearia, arte antica e gustosa.

Vi aspettiamo !

Programma delle Lezioni

1ª lezione	26 marzo 2008 - ore 17.30
Tecnica di assaggio dei formaggi. (1ª parte)	
2ª lezione	02 aprile 2008 - ore 17.30
Tecnica di assaggio dei formaggi. (2ª parte)	
3ª lezione	09 aprile 2008 - ore 17.30
Il latte	
4ª lezione	23 aprile 2008 - ore 17.30
Microbiologia lattiero - casearia	
5ª lezione	30 aprile 2008 - ore 17.30
Cenni di tecnologia casearia. I formaggi a pasta molle	
6ª lezione	07 maggio 2008 - ore 17.30
I formaggi a pasta semidura e dura	
7ª lezione	14 maggio 2008 - ore 17.30
I formaggi ovini e caprini	
8ª lezione	21 maggio 2008 - ore 17.30
I formaggi a pasta filata	
9ª lezione	28 maggio 2008 - ore 17.30
Cultura e normativa casearia	
10ª lezione	04 giugno 2008 - ore 17.30
Utilizzazione e abbinamento dei formaggi	
Esame di fine corso per l'iscrizione all'albo degli assaggiatori	
11 giugno 2008 - ore 17.30	

BORSA MERCI - CCIAA -

Via dei Cessati Spiriti, 10/A 00179 Roma



PREZZO DEL CORSO: 290,00 EURO

comprensivo di:

- quota associativa annuale all'ONAF,
- abbonamento alla rivista CASEUS,
- degustazioni post-lezione,
- sussidi didattici.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Vedi i punti di contatto telefonici sul retro