

## Corso di II° livello per "MAESTRO ASSAGGIATORE"

### Caro Amico,

sono lieto comunicarti che il corso ,oggetto della presente, viene proposto in Toscana visto il buon numero di soci presenti nella regione. Possono iscriversi i soci che hanno frequentato e superato l'esame del corso di 1° livello ed in REGOLA CON IL PAGAMENTO della quota di iscrizione all'ONAF per l'anno 2009... Il corso è stato organizzato nel seguente periodo:sabato 16, sabato 23 e sabato 30 maggio 2009 dalle ore 9 alle 18 di ogni giorno. 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, con un totale di oltre 40 formaggi.

Inoltre si affronterà la valutazione di alcune forme con difetti, più o meno evidenti, contrapposte alle forme di prima scelta, della stessa tipologia, esenti da difetti.

Questa importante opportunità, ti permetterà di accrescere il bagaglio tecnico-culturale, per poter fare una valutazione obiettiva, critica e di buon livello tecnico, dei formaggi.

Data la serietà del corso e l'alto livello professionale dei Docenti, il ns. regolamento impone di compilare, insieme all'iscrizione, il "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 spedita, **entro il giorno 8 Maggio 2009**, insieme alla copia del versamento del bonifico bancario.

Le iscrizioni verranno accettate in ordine cronologico; farà fede la data del bonifico bancario di €. 340,00 (trecentoquaranta/00) (oltre alla quota di iscrizione all'ONAF per il 2009 di €. 60,00 per chi non ha ancora rinnovato; in questo caso l'importo del bonifico sarà di €. 400,00).

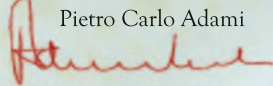
Prima di effettuare il versamento telefonare a Roberto Funghi: 055.582180 - 338.9103413 per la disponibilità dei posti e per eventuali informazioni.

Bonifico Bancario a favore di ONAF  
c/o BRE - Agenzia di Gallo d'Alba  
c/c n° 3401 - ABI 06906 - CAB 22511 - CIN  
IBAN IT64V0690622511000000003401

Causale: "IscrizioneCorso FI II° liv. a nome ....."

Cordiali saluti.

Il Presidente  
Pietro Carlo Adami



## Corso di 2° Livello di Firenze PER "MAESTRO ASSAGGIATORE"

### NOTE INFORMATIVE

#### ESAME DALLE ORE 14

1. Test con 20 domande e 4 risposte: deve essere evidenziata la risposta che si ritiene conforme alla domanda
2. Assaggio di un formaggio e compilazione della scheda descrittiva
3. Colloquio con l'esaminatore

#### Coordinatore del corso

M.A. Roberto Funghi

Tel. 055.582180 Fax 06.233.222.344

Cell. 338.2902374

e-mail: roberto.funghi@poste.it



ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

## Corso di 2° Livello di Firenze MAESTRO ASSAGGIATORE

dal 16 maggio 2009  
al 30 maggio 2009

c/o Istituto Agronomico per l'Oltremare  
Via A. Baldesi, 14 - FIRENZE

## PROGRAMMA DEL CORSO

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

### Sabato 16 maggio 2009

ore 8,30 disbrigo pratica amministrativa e breve test sul corso di 1° livello

ore 9,00-11,00

#### 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 11,00 -13,00

#### 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.

### PAUSA

Ore 14,00,16,00

#### 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.

Ore 16,00,18,00

#### 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/Sfogliatura/Rammollimento/Amarore/Esercitazioni conformaggi a diverso stadio di stagionatura o, con difetto di origine microbiologica.

### Sabato 23 maggio 2009

Ore 09,00-11,00

#### 5° Lezione: Produzioni casearie italiane

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

Ore 11,0-13,00

#### 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 tipologie sud europee (dati statistici)/Francia, Spagna e Portogallo (tipologie)/Grecia, Turchia e Cipro (tipologie)/Le tipologie dei paesi dell'est (dati statistici)/Polonia e Rep. Ceca e Slovacchia (tipologie)/Ungheria, Bulgaria e Romania (tipologie)/Esercitazioni con formaggi esteri.

### PAUSA

Ore 14,00,16,00

#### 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 16,00,18,00

#### 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.

### Sabato 30 maggio 2009

Ore 09,00-11,00

#### 9° Lezione: Cultura e Normativa

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

Ore 11,00-13,00

#### 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.

Dalle ore 14 esami



## CORSO DI 2° LIVELLO - FIRENZE 2009 c/o Istituto Agronomico per l'Oltremare

### SCHEDA DI ISCRIZIONE

Da rispedire, insieme con copia del bonifico del saldo,  
ENTRO IL GIORNO 08 MAGGIO 2009, a:

Roberto Funghi — roberto.funghi@poste.it

Oppure al fax n. 06.233.222.344

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Data di nascita \_\_\_\_\_

Professione \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Cap \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_

Prov \_\_\_\_\_ Tel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

### QUESTIONARIO DI ORIENTAMENTO

Tempo trascorso dal primo corso:

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

Giudizio sul raggiungimento delle aspettative del 1° corso:

- ottimo  buono  sufficiente  
 insufficiente a causa: \_\_\_\_\_

Motivazioni ed aspettative per il 2° corso:

- amatoriali \_\_\_\_\_  
 professionali \_\_\_\_\_  
 altre: \_\_\_\_\_

Data, luogo e firma \_\_\_\_\_

Espressione del consenso al trattamento dei dati sensibili da parte dell'interessato ai fini della legge 31.12.1996 N°675 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 \_\_\_\_\_