

Il Corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale e/o professionale, desiderano migliorare le proprie conoscenze sui formaggi e più in generale sull'ambiente caseario.

Attraverso un assodato metodo di degustazione, e l'utilizzo della scheda ONAF, i partecipanti arriveranno a riconoscere le caratteristiche organolettiche dei formaggi assaggiati.

Le lezioni saranno tenute da Docenti Maestri Assaggiatori ONAF.

Il superamento dell'esame finale, che prevede due prove di cui una teorica e l'altra pratica, dà diritto all'iscrizione nell'Albo degli Assaggiatori ONAF.

L'ONAF, *Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi*, è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di promuovere, prima in Italia, le qualità dei formaggi italiani tra un pubblico sempre più ampio e preparato, attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio.

L'attività dell'ONAF è quindi prevalentemente rivolta alla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi che si tengono in tutta Italia, con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.

**onaf**

ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

*Corso per  
Assaggiatori di formaggi*

### Prezzo

Euro 300,00 (comprensivi di iscrizione al corso, materiale didattico, quota associativa annua all'ONAF, abbonamento alla rivista InForma).

### Modalità di iscrizione

Le iscrizioni, che verranno accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 01/02/2020, accompagnate da acconto pari a euro 130,00 (o saldo pari a euro 300,00).

Prima di effettuare il versamento si consiglia di telefonare al numero 0173 231108 per verificare la disponibilità di iscrizione.

### Modalità di pagamento

Bonifico Bancario intestato a ONAF

IBAN IT 73L031114638000000003401

o versamento su CC postale n° 10218121

IBAN IT05K0760110200000010218121

o transazione con carta di credito dal sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

o trasferimento PayPal all'indirizzo [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

Causale: "Corso di Grinzane Cavour"

a nome \_\_\_\_\_



**onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

*dal 1989 costruiamo  
Assaggiatori di formaggi*

## Grinzane Cavour

**Dal 18 Febbraio al 24 Marzo 2020**



**Sede del corso**

CASTELLO DI GRINZANE CAVOUR

Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (CN)

# CALENDARIO E PROGRAMMA DEL CORSO

## I INCONTRO: MARTEDÌ 18/02 - ORARIO 20:30-22:30

Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte I

- I sensi: vista, olfatto, gusto, udito
- La tecnica di assaggio
- Terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura

**Assaggi di:** Formaggio PAT, Asiago DOP pressato, Quartirolo Lombardo DOP

## II INCONTRO: GIOVEDÌ 20/02 - ORARIO 20:30-22:30

Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte II

- Degustazione amatoriale, analisi sensoriale, differenze
- Valutazione del consumatore
- Valutazione olfattiva: aroma, sapore e retrogusto

**Assaggi di:** Fontina DOP, Casera DOP, Salva Cremasco DOP, Raschera DOP

## III INCONTRO: MARTEDÌ 25/02 - ORARIO 20:30-22:30

Il latte e la sua composizione

- Composizione: proteine, lipidi e carboidrati
- Provenienze da diverse specie animali
- Ruolo e importanza del latte nell'alimentazione

**Assaggi di:** Piave DOP, Pecorino Romano DOP, Robiola di Roccaverano DOP

## IV INCONTRO: GIOVEDÌ 27/02 - ORARIO 20:30-22:30

Microbiologia lattiero-casearia

- Classificazione dei microrganismi (M.O.)
- Fattori che influenzano la crescita dei M.O.
- Importanza dei M.O. sui composti dell'aroma e del sapore

**Assaggi di:** Taleggio DOP, Emmentaler AOP, Gorgonzola piccante DOP

## V INCONTRO: MARTEDÌ 03/03 - ORARIO 20:30-22:30

Cenni di tecnologia casearia

- Il caglio
- La cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura

**Assaggi di:** Crescenza, Monte Veronese DOP, Caprino stagionato

## VI INCONTRO: GIOVEDÌ 05/03 - ORARIO 20:30-22:30

Formaggi a pasta molle - Formaggi Caprini

- Tecnologia dei formaggi in assaggio
- Innesti, coagulazione e trattamento della cagliata
- Particolarità dei disciplinari

**Assaggi di:** Squacquerone di Romagna DOP, Caprino fresco, Robiola vaccina

## VII INCONTRO: MARTEDÌ 10/03 - ORARIO 20:30-22:30

Formaggi a pasta semidura e dura - Formaggi Ovini

- Tecnologia dei formaggi in assaggio
- Innesti, coagulazione e trattamento della cagliata
- Particolarità dei disciplinari

**Assaggi di:** Grana Padano DOP, Fiore Sardo DOP, Pecorino Toscano DOP

## VIII INCONTRO: GIOVEDÌ 12/03 - ORARIO 20:30-22:30

Formaggi a pasta filata

- Tecnologia di caseificazione
- Cenni storici
- Latte, caratteristiche e trattamenti

**Assaggi di:** Mozzarella di Bufala Campana DOP, Ragusano DOP, Provolone Valpadana DOP

## IX INCONTRO: MARTEDÌ 17/03 - ORARIO 20:30-22:30

Cultura e normativa casearia

- Evoluzione della caseificazione
- Diverse classificazioni dei formaggi
- I Consorzi, normative di tutela DOP e IGP

**Assaggi di:** Montasio DOP, Bitto DOP, Toma Piemontese DOP

## X INCONTRO: GIOVEDÌ 19/03 - ORARIO 20:30-22:30

Utilizzazione e abbinamento formaggio-vino

- Dal caseificio alla tavola: il taglio e la conservazione
- Il formaggio in gastronomia

**Assaggi di:** Parmigiano Reggiano di montagna, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, Formai de mut DOP, abbinamento con tre vini

**ESAME: MARTEDÌ 24/03/2020 ORE 20:30**

Le tipologie di formaggi in assaggio potranno variare in funzione della reperibilità degli stessi



Corso di I livello per aspiranti assaggiatori di formaggi  
CASTELLO DI GRINZANE CAVOUR (CN)

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

da rispedito subito allegando copia del pagamento  
via e-mail all'indirizzo [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)  
oppure via posta tradizionale a  
ONAF - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)

COGNOME \_\_\_\_\_  
NOME \_\_\_\_\_  
NATO/A A \_\_\_\_\_ IL \_\_\_\_\_  
INDIRIZZO \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ LOCALITÀ \_\_\_\_\_ PROVINCIA \_\_\_\_\_  
E-MAIL \_\_\_\_\_  
TELEFONO \_\_\_\_\_  
PROFESSIONE \_\_\_\_\_  
VERSAMENTO EFFETTUATO IN DATA \_\_\_\_\_

Il codice IBAN, necessario per la restituzione della quota nel caso in cui il corso non potesse essere attivato, è il seguente:

I dati forniti mediante questo modulo consentiranno ad ONAF di gestire al meglio il suddetto Corso e verranno inoltre utilizzati per tenere informato l'utente in merito alle iniziative che potranno essere successivamente organizzate. Essi verranno archiviati su supporto cartaceo e/o magnetico e trattati da ONAF nel pieno rispetto delle misure di sicurezza a tutela della loro riservatezza. È diritto dell'utente conoscere quali dati sono trattati, aggiornarli o chiederne la cancellazione scrivendo a: Segreteria ONAF - Via Castello, 5 12060 Grinzane Cavour (CN) - D. Lgs 196/2003

firma \_\_\_\_\_

data \_\_\_\_\_