

Felino, 19 dicembre 2016

Corso per Apprendisti Assaggiatori di Formaggi

CASTELVETRO DI MODENA dal 6 marzo al 27 marzo 2017

Enoteca Bistròt "Bicèr Pin" Via Cialdini,5 (tel. 059-708035)

Programma del corso (lezioni dalle ore 20 alle 22)

Lezione 1 lunedì 6 marzo

Tecnica di assaggio dei formaggi

- Il formaggio: definizione merceologica
- I vari tipi di valutazione
- La valutazione "esterna": visiva, olfattiva, e tattile
- La valutazione "interna": visiva, olfattiva, gustativa, tattile
- La metodica di assaggio
- La scheda di valutazione

Assaggio

- DOP Casciotta d'Urbino
- DOP Asiago d'Allevo
- DOP Taleggio
- DOP Sprezza delle Giudicarie

Lezione 2 lunedì 13 marzo

Il latte e la microbiologia casearia

- Il latte: la definizione merceologica e la produzione
- I componenti principali
- Le differenze fra latte di specie diverse
- Il ruolo dei microrganismi
- Le principali fermentazioni nella filiera
- Gli starter e gli innesti
- Le principali alterazioni dei formaggi

Assaggio

- DOP Robiola di Roccaverano
- DOP Pecorino Toscano
- DOP Pecorino Sardo
- DOP Gorgonzola piccante

Lezione 3 lunedì 20 marzo

La produzione del formaggio

- La preparazione del latte
- Il caglio
- La cagliata ed il suo trattamento
- Rottura e cottura: perché si effettua
- Filatura: perché e come si effettua
- Formatura e salatura della cagliata
- Stagionatura

Assaggio

- DOP Mozzarella di bufala campana
- DOP Fontina
- DOP Monte veronese
- DOP Bitto

Lezione 4 lunedì 27 marzo

Cultura casearia e gastronomia

- L'evoluzione storica della caseificazione
- I metodi di classificazione dei formaggi
- Le Denominazioni d'Origine
- Il formaggio in tavola: scelta, taglio, come si presenta e si conserva
- Il formaggio in cucina: indicazioni generali per l'abbinamento con pane, verdure, frutta, confetture, vino e birra

Assaggio

- DOP Caciocavallo Silano
- DOP Ragusano
- DOP Grana padano
- DOP Parmigiano-Reggiano

Costo del Corso: **155,00 €**, comprensivo della quota annuale di iscrizione all'ONAF.

Il Corso è rivolto a tutti coloro che per interesse personale o professionale desiderano avvicinarsi all'affascinante mondo dei formaggi.

Le lezioni saranno tenute da Docenti e Maestri Assaggiatori dell'ONAF.

Chi desiderasse approfondire le proprie conoscenze sui formaggi potrà, in seguito, accedere ai corsi ONAF di 1° e 2° livello

Modalità di iscrizione: Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 18 febbraio 2017 direttamente con email a parma@onaf.it oppure a info@bicerpin.it specificando Cognome, Nome, Numero Telefono.

Il pagamento della quota del corso verrà richiesto con mail al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Informazioni: Toscani Giacomo 338.2902374 Truant Mario 338.3308637 Enoteca Bicèr Pin 059.708035

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani