**Domenica 14 maggio 2017, ore 15.30**

**a Lasnigo – CO - presso Municipio**

**parcheggio della scuola via G. Fioroni 7**

**Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Nell’ambito di una ricerca volta a verificare le peculiarità di Parmigiano Reggiano DOP prodotto con latte mono razza di Bruna Alpina, di Modenese e di Rossa Reggiana, ONAF è invitata alla valutazione sensoriale di campioni.

**L’intervento è riservato ai partecipanti del corso Breve ONAF, agli Assaggiatori ONAF ed ai Maestri Assaggiatori ONAF.**

|  |
| --- |
| Dr. Agrotecnico Joshua Nicolini  Ispettore in ambito regolamentato (prodotti DOP, IGP e STG) presso CSQA Certificazioni srl; Consulente Aziendale per i sistemi di Gestione della Qualità (ISO 9001:2015),  la Sicurezza Alimentare e l'autocontrollo (ISO 22000:2005 e HACCP); Consulente tecnico in allevamenti zootecnici e industrie lattiero-casearie. |

Programma:

ore 15.30 ritrovo, presentazione

modalità di valutazione

inizio lavoro.

E’ richiesta la conferma di partecipazione entro il 1° maggio 2017

a Simonetta Cortella – [cort.simona@virgilio.it](mailto:cort.simona@virgilio.it) - 3394397971