

## CORSO DI 1° LIVELLO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

### PROGRAMMA DEL CORSO

Durante ogni lezione, tenuta in modalità remota, verranno assaggiati e valutati diversi formaggi in tema con la lezione (complessivamente 30, per lo più DOP italiane), inviati dall'Italia tramite corriere refrigerato

☑ **sabato 17 aprile** (lezione doppia)

**1.Tecnica di assaggio dei formaggi - parte I** - orario 15.00-16.30

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

- **Assaggi guidati**

**2.Tecnica d'assaggio dei formaggi - parte II** - orario 17.00-18.30

- Degustazione amatoriale, analisi sensoriale, differenze
- Valutazione gusto-olfattiva: sapore, odore, aroma
- Consistenza in bocca, persistenza, retrogusto

- **Assaggi guidati**

☑ **mercoledì 21 aprile** - orario 20.30-22.00

**3.Il latte e la sua composizione**

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

- **Assaggi guidati**

☑ **mercoledì 28 aprile** - orario 20.30-22.00

**4.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 guidati**

☑ **mercoledì 5 maggio** - orario 20.30-22.00

**5.Cenni di tecnologia casearia**

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

- **Assaggi guidati**

☑ **sabato 8 maggio** (lezione doppia)

**6.I formaggi a pasta molle - I formaggi caprini** - orario 15.00-16.30

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

- **Assaggi guidati**

**7.I formaggi a pasta semidura e dura - I formaggi ovini** - orario 17.00-18.30

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

- **Assaggi guidati**

☑ **mercoledì 12 maggio** - orario 20.30-22.00

**8.Formaggi a pasta filata**

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

- **Assaggi guidati**

☑ **mercoledì 19 maggio** - orario 20.30-22.00

**9.Cultura e normativa casearia**

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

- **Assaggi guidati**

☑ **venerdì 21 maggio** - orario 20.30-22.00

**10.Utilizzazione e abbinamento formaggio-vino**

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

- **Assaggi guidati**

**Esame di valutazione finale**

Data e orario da destinarsi



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 allo 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.

Il Corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, desiderano migliorare le proprie conoscenze relative ai formaggi. 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 sono tenute in lingua italiana da Docenti Maestri Assaggiatori dell'ONAF, in *modalità remota* attraverso collegamento alla piattaforma Zoom.

Gli iscritti riceveranno agli indirizzi che saranno dagli stessi indicati, i campioni di formaggio per la parte pratica delle lezioni, tramite corriere espresso e in confezione refrigerata.

Il superamento dell'esame finale dà diritto all'iscrizione nel Libro degli Assaggiatori ONAF e consente la frequenza del corso di 2° livello per il conseguimento della qualifica di Maestro Assaggiatore.

**O.N.A.F. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi**  
Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour CN- Italia  
Tel. +39 173/231108 [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it) [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

dal 1989 costruiamo Assaggiatori di Formaggi



**Corso di 1° livello per aspiranti  
assaggiatori di formaggi  
in modalità remota**

**Quota partecipazione**

(comprende iscrizione, lezioni on-line, materiale didattico e formaggi inviati a domicilio tramite corriere internazionale refrigerato):

**- singola € 380**

**- di coppia € 500** (cioè iscrizione di 2 persone, che prevede gli invii dei formaggi in un'unica confezione, al medesimo indirizzo)

**In aggiunta alla quota di iscrizione, ogni partecipante è tenuto a versare la quota associativa annua all'ONAF** (comprensiva dell'abbonamento alla rivista InForma) **di € 70.**

**Modalità di iscrizione**

Le iscrizioni nel numero massimo di 30 partecipanti, saranno accettate in ordine cronologico e dovranno pervenire entro il 28 marzo 2021, accompagnate dall'invio della scheda di iscrizione e dal pagamento del saldo di 450 euro (o di 640 euro per la coppia) .

**Modalità di pagamento**

Bonifico Bancario intestato a ONAF

IBAN IT54M0311122503000000003401

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: "1° Corso remoto Unione Europea 2021"

a nome

**Per informazioni**

O.N.A.F. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi

Tel. +39 173/231108

[onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it) [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

Direttore del Corso: Beppe Casolo

cell. +39 3336614920 [beppecasolo@yahoo.it](mailto:beppecasolo@yahoo.it)

**NB – Compilare la scheda di iscrizione indicando se si tratta di iscrizione singola o di coppia. Nel secondo caso inserire i dati completi di entrambi i partecipanti.**

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 e data

**SCHEDA DI ISCRIZIONE**  
da inviare, con copia del bonifico, **ENTRO il 28 marzo 2021 a:**  
O.N.A.F. - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi  
Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN - Italia [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

iscrizione singolo  / iscrizione coppia

Cognome e Nome 1

Indirizzo 1

Cap  Località

Prov  Stato

cell 1

e-mail 1

Cognome e Nome 2

Indirizzo 2

Cap  Località

Prov  Stato

cell 2

e-mail 2

Ho effettuato il versamento in data

Luogo, data e firma

Dati bancari per eventuale restituzione dell'acconto

Beneficiario  IBAN

Swift



VIA CASTELLO, 5  
12060 GRINZANE CAVOUR (CN) ITALIA  
TEL. +39 173/231108  
[www.onaf.it](http://www.onaf.it) - [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

**Corso per Aspiranti  
Assaggiatori di Formaggi**

per i residenti nei Paesi dell'Unione Europea  
(Italia esclusa)  
**in lingua italiana e modalità remota**



**dal 17 aprile al 21 maggio 2021**

*con invio a domicilio dei campioni d'assaggio  
tramite corriere*