

Lunedì 9 maggio,  
alle 20.30



Via Colonna 7  
Como, Camerlata

L'azione del caglio e del coagulante,  
nella produzione casearia

Argomento trattato dal Dott. Gauna,  
esperto nel settore lattiero caseario

Diapositive e 4 formaggi in valutazione

Pecorino di Farindola Pat	caglio di maiale
Pecorino delle Balze Volterrane Dop	coagulante Cynara cardunculus
Provola dei Nebrodi dop	caglio di capretto in pasta
Monte Veronese dop	caglio di vitello

quota di partecipazione € 20

E' richiesta la prenotazione entro il 25 aprile 2022 a Simonetta Cortella [cort.simona@virgilio.it](mailto:cort.simona@virgilio.it)

Per gli Assaggiatori Onaf, la partecipazione è valida quale credito formativo per iscriversi al corso 2° livello Onaf