



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

delegazione Bg &



BERNERI
Forme d'arte dal 1910

Vi invitano all'incontro

LA STAGIONATURA DEL GRANA PADANO D.O.P. E DEL PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.



Martedì 26 gennaio ore 20.00

c/o BERNERI S.p.A.,

via delle Industrie, 6 Lallio (Bg)

Scopo della visita

Approfondire la conoscenza dei formaggi duri:

- 1) Caratteristiche di differenziazione fra Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP;
- 2) Cenni dell'analisi di mercato (export di Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP);
- 3) Modalità di stagionatura (tempo, temperatura, umidità relativa, toelettatura, rivoltamenti);
- 4) Cogliere le peculiarità sensoriali di formaggi in diversi stadi di maturazione;
- 5) L'importanza dell'udito per valutare la qualità e lo stato di maturazione delle forme. Un esperto battitore dell'azienda Berneri ci illustrerà l'agatura e la battitura di un paio di forme, facendoci percepire le differenze di suono tra una forma di formaggio di prima scelta e una con difetti di struttura;
- 6) Quali coltelli utilizzare per il taglio dei formaggi duri e dimostrazione di taglio di una rara e preziosa forma di Parmigiano Reggiano.

Azienda Berneri Spa:

Più di 100anni di passione e competenza nella stagionatura e nel commercio di Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP.

L'azienda è dotata di ampio magazzino di stagionatura con capacità di 35.000 forme ca., con dispositivi di condizionamento dell'aria tra i più moderni d'Europa, che mantengono le condizioni di temperatura e umidità più opportune per la stagionatura (umidità relativa 80% e temperatura 16°C ca.). Le forme vengono controllate da un esperto battitore.

Azienda certificata:

- UNI EN ISO 9001:2008 per la stagionatura e vendita all'ingrosso di formaggi Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP;

-BRC Global Standard for Food Safety (Standard Globale per la sicurezza alimentare).

Durante la serata si degusteranno i seguenti formaggi appositamente selezionati:

Grana Padano DOP

- Stagionatura ca. 16 mesi Matr. MN419
- Stagionatura oltre 20 mesi (Riserva) Matr. MN401

Parmigiano Reggiano DOP

- Stagionatura oltre 22 mesi (Maturo) Matr. 2153
- Stagionatura oltre 30 mesi (Stravecchio) Matr. 2153

**FORMAGGIO PARTICOLARE: PARMIGIANO REGGIANO SOLO BRUNA MATR.2111
9/2013.**

TALE FORMA VERRA' TAGLIATA, VERRA' USATO L'AGO E ESEGUITA LA BATTITURA

Quota di partecipazione 15,00€

Per motivi organizzativi Vi chiediamo di prenotare **entro venerdì 22 gennaio**

preferibilmente per email a bergamo@onaf.it, cell.339 23 34 0 29

Incontro didattico valido per accedere al corso ONAF di 2°livello. Si ricorda che è necessario aver partecipato ad almeno quattro incontri didattici per poter iscriversi.