

VENERDÌ 27 aprile ore 19:30

Formaggi caprini del Caseificio **Colle d'Antona**

Un incontro che ci permetterà di approfondire l'aspetto produttivo del formaggio, e nello specifico la lavorazione del latte di capra, sia con coagulazioni acide che presamiche. Approfittando della disponibilità del Caseificio 'Colle d'Antona' di Massa, cercheremo di cogliere gli aspetti salienti di cagliate freschissime, caciotte, croste fiorite e ricotte.

Durante l'assaggio compileremo la scheda descrittiva, per cogliere le caratteristiche organolettiche più importanti.

L'incontro sarà valido come credito formativo per l'eventuale accesso al corso di 2° livello.

L'evento è riservato ai soci.

Centro Sociale "A. Barontini" - Via Ronzano 1 - Sarzana

Rimborso spese per la partecipazione : € 10,00 (evento riservato ai Soci)

Prenotazione obbligatoria entro il 22 aprile e fino a esaurimento posti.

Informazioni e prenotazioni : * sp-ms@onaf.it

* [eros 333 7014159](tel:3337014159)