Modalita' di iscrizione

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 9 ottobre 2015, accompagnate dall'acconto di 110,00 euro o saldo di 250,00 euro per i soci Valtemo e 275,00 euro per i non associati, che sarà restituito qualora il Corso non possa essere realizzato.

La quota di associazione a Valtemo è di 10,00 euro.

N.B.: prima di effettuare il versamento, telefonare al numero 0364-71324 per conoscere la disponibilità di posti.

Il corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, sono interessati a migliorare le proprie conoscenze sui formaggi.

Le lezioni saranno tenute da docenti e maestri assaggiatori dell'Onaf.

Il superamento dell'esame finale darà diritto all'iscrizione nel libro degli assaggiatori Onaf e consentirà la frequenza del corso di 2° livello, per approfondire gli argomenti trattati e conseguire il titolo di Maestro Assaggiatore.

Val.Te.Mo

Onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggi

Edolo

5 martedì di 4 ore + 1 di esame finale

dal 27 ottobre al 1 dicembre 2015
dalle 16.00 alle 20.00

Sede del corso
UNIMONT| Via Morino, 8
25048 - Edolo (BS)

Informazioni

Associazione Valtemo
Tel. 0364-71324
email info@valtemo.it

Modalita' di pagamento

Bonifico Bancario intestato a Valtemo
IBAN IT28 B081 6354 4700 0014 0300 097
con causale: "corso Onaf 1° livello a Edolo" a nome _____

Onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

dal 1989 costruiamo Assaggiatori di formaggi

UNIMONT

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Calendario programma | ore 16,00 - 20,00 Martedì

1° LEZIONE | MARTEDÌ 27 OTTOBRE

Tecnica di assaggio dei formaggi

- i sensi: vista, olfatto, gusto, tatto, udito
- la tecnica di assaggio
- terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura

Assaggio di: Crescenza, Asiago DOP (d'Allevo, semicotto, stagionato)

- la degustazione amatoriale, l'analisi sensoriale e le loro differenze
- la valutazione del consumatore
- la valutazione olfattiva, di aroma, sapore e retrogusto

Assaggio di: Robiola fresca, Pecorino fresco, Pecorino stagionato

2° LEZIONE | MARTEDÌ 3 NOVEMBRE

Il latte e la sua composizione

- le proteine, i lipidi, i carboidrati
- latte di diverse specie animali
- l'importanza del latte nell'alimentazione

Assaggio di: formaggio di latte di vacca, pecora, capra

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 sapore

Assaggio di: Asiago DOP pressato, Emmentaler DOP, Gorgonzola DOP

3° LEZIONE | MARTEDÌ 10 NOVEMBRE

Cenni di tecnologia casearia

- il caglio
- la cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura

Assaggio di: Caciotta fresca, Taleggio DOP, Montasio DOP mezzano

Formaggi a pasta molle - Formaggi Caprini

- tecnologia dei formaggi in assaggio
- la coagulazione ed il trattamento della cagliata
- particolarità dei disciplinari

Assaggio di: Caprino fresco, Robiola vaccina, Robiola di Roccaverano DOP

4° LEZIONE | MARTEDÌ 17 NOVEMBRE

Formaggi semiduri e duri - Formaggi Ovini

- cenni storici
- tipologia del latte
- coagulazione e trattamento della cagliata

Assaggio di: Pecorino Toscano DOP, Pecorino Sardo o Siciliano DOP, Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi)

Formaggi a pasta filata

- tecnologia di caseificazione
- cenni storici
- latte, caratteristiche e trattamenti

Assaggio di: Mozzarella, Scamorza, Provolone

5° LEZIONE | MARTEDÌ 24 NOVEMBRE

Cultura e normativa casearia

- l'evoluzione della caseificazione
- diverse classificazioni dei formaggi
- normative di tutela DOP - IGP - i Consorzi

Assaggio di: Valtellina Casera DOP, Bitto DOP, Toma Utilizzazione e abbinamento formaggi e vino

- dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione
- il formaggio in gastronomia

Assaggio di: Formai de Mut DOP, Bettelmatt, Parmigiano Reggiano di montagna

Abbinamento con tre vini

I tipi di formaggio in assaggio potranno variare in funzione della reperibilità degli stessi

Esame MARTEDÌ 1 DICEMBRE ORE 16.00

Val.Te.Mo

onaf
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Scheda di iscrizione

da inviare a: ***Valtemo***
Via Gennaro Sora 11 - 25048 Edolo (BS)
info@valtemo.it - fax 0364-71324

COGNOME _____
NOME _____
NATO/A A _____ IL _____
INDIRIZZO _____
CAP _____ LOC. _____ PROV. _____
E-MAIL _____
TEL _____
CEL _____
PROFESSIONE _____
HO EFFETTUATO IL VERSAMENTO IN DATA _____

Per la restituzione della quota versata nel caso il corso non possa svolgersi per qualsiasi ragione il mio IBAN è il seguente:

_____

I dati che Lei ci fornirà mediante questo coupon consentiranno ad Valtemo di gestire al meglio il Corso di cui al pieghevole e a tenerLa informata delle iniziative che potranno essere successivamente organizzate. Essi verranno archiviati su supporto cartaceo e/o magnetico e trattati da Valtemo nel pieno rispetto delle misure di sicurezza a tutela della loro riservatezza.
È Suo diritto conoscere quali dati sono trattati, aggiornarli o chiederne la cancellazione scrivendo a: Valtemo via Gennaro Sora 11 - 25048 | Edolo (BS) - D. Lgs 196/2003

firma _____ *data* _____