

Si ringraziano per la collaborazione i produttori che hanno offerto i loro formaggi per le lezioni:

Az. La Torraccia di Farris Salvatore
via Cetina, 47 - Reggello (FI) - tel/fax 055.863332
info@la-torraccia.it www.la-torraccia.it

Fattoria Corzano e Paterno
via Paterno, 8 - San Pancrazio (FI)
tel. 055.8248179 - www.corzanoepaterno.com

Azienda Agr. BACCIOTTI di Sandra e Roberto Mongili
Via Campagna 27 - S.Agata di Mugello - Scarperia (FI)
Tel/fax 055.8406905 - info@pecorinobiologico.it
www.pecorinobiologico.it

Azienda Agricola Rocchi Luciano
Pod. Montechiarano 7 - 50034 Marradi (FI)
Tel 055 804878 - montechiarano@libero.it

Azienda Agricola Podere Le Fornaci
Via di Citille, 74 - 50022 Greve in Chianti (FI)
Tel/fax 055.8546010 - cell. 347.3902127
info@podereleformaci.it
www.podereleformaci.it

Azienda Agricola Sant'Anna dei Fratelli Sanna
Str. Radi-Siena, 6149 - 53014 Monteroni d'Arbia (SI).
Tel. 0577.378007 - flisanna@libero.it
www.fratellisanna.it

Azienda Agricola Santa Margherita
Ville di Corsano - 53014 Monteroni d'Arbia (SI)
tel 0577.377101 Email: santamargherita@tin.it
www.poderesantamargherita.it

Azienda Agricola Paugnano di Giovanni Porcu
Podere Paugnano, 33- 53030 Radicondoli (SI)
tel/fax 0577.793027 giovanniporcu1@virgilio.it
www.poderepaugnano.it

Az. Agr. Querciolaia di Piras Antonio e Salvatore
Loc. Palazzetto, 29 - 53012 Chiusdino (SI)
tel/fax 0577.752907 cell. 339.1965808
info@caseificioquerciolaia.it
www.caseificioquerciolaia.it

Az. Agr. Claudio Cavazzoni
Pod. Campriano - Sovicille (SI)
tel. 0577.344954 - cavazzonic@libero.it

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.

Modalità di iscrizione:

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 25-09-09, accompagnate dall'acconto di 100,00 € che sarà restituito qualora il Corso non possa essere realizzato.

Il **saldo** della quota di partecipazione dovrà pervenire entro la data di inizio del Corso.

Modalità di pagamento:

Acconto di € 100,00 mediante bonifico bancario a favore di ONAF - Via Castello n. 5 Grinzane Cavour CN
IBAN IT 64 V 06906 22511 000000003401
Causale: "Acconto corso di FIRENZE a nome _____"

Prima di effettuare il versamento verificare la disponibilità di posti.

Informazioni

Direttore del corso

Dott. Roberto Funghi
tel. 055.582180 - cell. 338-9103413
fax 055.5609915
roberto.funghi@poste.it

www.formaggifirenze.altervista.org



Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cuneo)
Tel. 0173.231108 - Fax 0173.230029
www.onaf.it

Corso per Aspiranti Assaggiatori di Formaggi

con la collaborazione di



ASSOCIAZIONE DE GUSTIBUS
www.de-gustibus.it



Associazione Produttori
Pastorizia Toscana

**dal 28 Settembre al
21 Dicembre 2009**

**Sede del corso presso:
IRECOOP Toscana
Via Vasco de Gama, 27
Firenze**

Orario lezioni: 20,30 – 22,30

1ª LEZIONE - Lunedì 28 Settembre

Tecnica di assaggio dei formaggi

- Parte 1ª

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

ASSAGGIO di: Crescenza, DOP Asiago d'Allevio semicotto e stagionato

2ª LEZIONE - Lunedì 5 Ottobre

Tecnica di assaggio dei formaggi

- Parte 2ª

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

ASSAGGIO di: Robiola fresca, Pecorino fresco e stagionato

3ª LEZIONE - Lunedì 12 Ottobre

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

4ª LEZIONE - Lunedì 19 Ottobre

Microbiologia lattiero-casearia

- Classificazione dei microrganismi (M.O.)
- Fattori che influenzano la crescita dei M.O.
- Importanza dei M.O. su composti dell'aroma e sapore

ASSAGGIO di: DOP Asiago Pressato, DOP Emmentaler, DOP Gorgonzola

5ª LEZIONE - Lunedì 26 Ottobre

Cenni di tecnologia casearia

I formaggi a pasta molle

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

ASSAGGIO di: Caciotta fresca, Stracchino, DOP Taleggio, DOP Quattroformaggio Lombardo

6ª LEZIONE - Lunedì 9 Novembre

I formaggi a pasta semidura e dura

- Tecnologia dei formaggi in assaggio
- Gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
- Particolarità dei disciplinari

ASSAGGIO di: DOP Parmigiano Reggiano (24-30 mesi), DOP Fontina, DOP Brà duro

7ª LEZIONE - Lunedì 16 Novembre

Formaggi ovini e caprini

- Cenni storici
- Tipologia del latte
- Coagulazione e trattamento della cagliata

ASSAGGIO di: DOP Pecorino Toscano, DOP Pecorino Sardo e Siciliano, Caprino fresco e stagionato

8ª LEZIONE - Lunedì 23 Novembre

Formaggi a pasta filata

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

ASSAGGIO di: Mozzarella, Scamorza, Provolone

9ª LEZIONE - Lunedì 30 Novembre

Cultura e normativa casearia

- L'evoluzione della caseificazione
- Diverse classificazione dei formaggi
- Normative di tutela DOP-IGP – i Consorzi

ASSAGGIO di: DOP Valtellina Casera, DOP Bitto, DOP Montasio, Toma

10ª LEZIONE - Lunedì 14 Dicembre

Utilizzazione e abbinamento formaggio e vino

- Dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione
- Il formaggio nella gastronomia

ASSAGGIO di: DOP Formai de Mut, DOP Parmigiano Reggiano di montagna, Bettelmat

Abbinamento con tre vini

Esame Lunedì 21 Dicembre 2009

Prezzo del corso:

€ 180,00 di quota corso, comprensiva di dispense, materiale didattico, borsa

€ 60,00 di quota associativa annua all'ONAF, comprensiva dell'abbonamento alla rivista bimestrale "Caseus"

Scheda di Iscrizione

Da spedire a: Roberto Funghi

Fax. 055.5609915 roberto.funghi@poste.it

Cognome _____

Nome _____

Nato/a a _____ il _____

Indirizzo _____

CAP _____ Loc _____ Prov _____

Tel _____ Cell _____

e-mail _____

Professione _____

Versamento in data _____

I dati che Lei ci fornirà mediante questo coupon consentiranno a ONAF 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 informatico e trattati da ONAF nel pieno rispetto delle misure di sicurezza a tutela della loro riservatezza. E' Suo diritto 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 _____

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