

# Corso per Aspiranti Assaggiatori di Formaggi

**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**

**Esame Lunedì 21 Dicembre 2009**

<b>1ª LEZIONE - Lunedì 28 Settembre</b>	Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte 1ª
<b>2ª LEZIONE - Lunedì 5 Ottobre</b>	Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte 2ª
<b>3ª LEZIONE - Lunedì 12 Ottobre</b>	Il latte e la sua composizione
<b>4ª LEZIONE - Lunedì 19 Ottobre</b>	Microbiologia lattiero-casearia
<b>5ª LEZIONE - Lunedì 26 Ottobre</b>	Tecnologia casearia. Formaggi a pasta molle
<b>6ª LEZIONE - Lunedì 9 Novembre</b>	I formaggi a pasta semidura e dura
<b>7ª LEZIONE - Lunedì 16 Novembre</b>	Formaggi ovini e caprini
<b>8ª LEZIONE - Lunedì 23 Novembre</b>	Formaggi a pasta filata
<b>9ª LEZIONE - Lunedì 30 Novembre</b>	Cultura e normativa casearia
<b>10ª LEZIONE - Lunedì 14 Dicembre</b>	Utilizzazione e abbinamento formaggio e vino

**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"

**Per informazioni ed iscrizioni: tel. 055.582180 – 338.9103413**

**WWW.FORMAGGIFIRENZE.ALTERVISTA.ORG**