

Corso di 1° livello per Assaggiatori di Formaggi

CANALI MONTERAMPINO (RE)

presso Agriturismo La Razza

22 SETTEMBRE - 17 NOVEMBRE 2015

PROGRAMMA DEL CORSO

Martedì 22/09	Ore 20.00-21.30 Tecnica di assaggio dei formaggi - I
	Ore 21.30-23.00 Tecnica di assaggio dei formaggi - II
Martedì 29/09	Ore 20.30-22.30 Il latte e la sua composizione
Martedì 6/10	Ore 20.30-22.30 Microbiologia lattiero-casearia
Martedì 13/10	Ore 20.30-22.30 Cenni tecnologia casearia
Martedì 20/10	Ore 20.30-22.30 Formaggi pasta molle - Caprini
Martedì 27/10	Ore 20.30-22.30 Formaggi pasta dura - Ovini
Martedì 3/11	Ore 20.00-21.30 Formaggi pasta filata
	Ore 21.30-23.00 Cultura e normativa casearia
Martedì 10/11	Ore 20.30-22.30 Utilizzazione e abbinamento dei formaggi
Martedì 17/11	Ore 18.00 Esame di valutazione finale

Il corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, desiderano migliorare le proprie conoscenze sui formaggi. Le lezioni prevedono una parte teorica ed una parte pratica. **Il superamento dell'esame finale dà diritto all'iscrizione all'Albo nazionale degli Assaggiatori ONAF.**

Quota di iscrizione: € 270 (comprensivi del materiale didattico, della quota associativa e dell'abbonamento alla rivista InForma).

Chiusura iscrizioni: 10 SETTEMBRE 2015

Per informazioni ed adesioni:

Toscani Giacomo 338-2902374

parma@onaf.it