

Il Corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale e/o professionale, desiderino migliorare le proprie conoscenze sui formaggi.

Attraverso un assodato metodo di degustazione e l'utilizzo della scheda ONAF, i partecipanti arriveranno a riconoscere le caratteristiche organolettiche dei formaggi assaggiati.

Le lezioni saranno tenute da Docenti Maestri Assaggiatori dell'ONAF. Il superamento dell'esame finale dà diritto all'iscrizione nel Libro degli Assaggiatori ONAF.

Prezzo

Euro 300,00 (comprende iscrizione al corso, materiale didattico, quota associativa annua all'ONAF, abbonamento alla rivista InForma).

Modalità' di iscrizione

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 10/1/2020, accompagnate dall'acconto di 100,00 euro (o saldo di 300,00 euro).

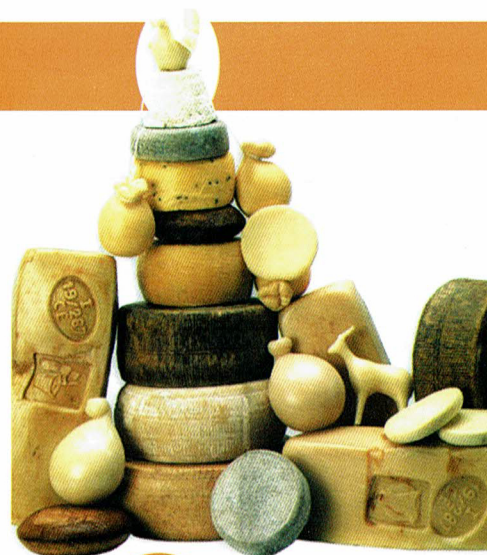
N.B. Prima di effettuare il versamento, telefonare al n. 347.89.79.020 per conoscere la disponibilità di posti.

Modalità' di pagamento

Bonifico Bancario intestato a Onaf
IBAN IT 73103111146380000000003401
o transazione con carta di credito dal sito www.onaf.it
Causale: "corso di Bari"
a nome _____

L'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di promuovere, prima in Italia, le qualità dei formaggi italiani tra un pubblico sempre più ampio e preparato attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio.

L'attività dell'ONAF è quindi prevalentemente rivolta alla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi che si tengono in tutta Italia, con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.



onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

*dal 1989 costruiamo
Assaggiatori di formaggi*

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn)
tel. 0173.23.11.08 | www.onaf.it | onaf@onaf.it

Corso per Assaggiatori di formaggi

Bari

Dal 24 gennaio al 27 marzo 2020

Sede del corso

UNIVERSITÀ A. MORO - FACOLTÀ DI AGRARIA
Via Amendola, 165/A | Bari



grafica e stampa: Comunicazione - Bari (Ca)

Calendario e programma del corso

1° INCONTRO | VENERDÌ 24/01 - ORE 16,00-18,00

Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte I

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

Assaggio di: Formaggio PAT, Asiago DOP pressato, Quattroli lombardo DOP

2° INCONTRO | VENERDÌ 31/01 - ORE 16,00-18,00

Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte II

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

Assaggio di: Fontina DOP, Casera DOP, Salva Cremasco DOP, Raschera DOP

3° INCONTRO | VENERDÌ 7/02 - ORE 16,00-18,00

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: Piave DOP, Pecorino Romano DOP, Robiola di Roccaverano DOP

4° INCONTRO | VENERDÌ 14/02 - ORE 16,00-18,00

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: Taleggio DOP, Emmentaler AOP, Gorgonzola piccante DOP

5° INCONTRO | VENERDÌ 21/02 - ORE 16,00-18,00

Cenni di tecnologia casearia

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

Assaggio di: Crescenza, Monte Veronese Dop, Caprino stagionato

6° INCONTRO | VENERDÌ 28/02 - ORE 16,00-18,00

Formaggi a pasta molle - Formaggi Caprini

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

Assaggio di: Squacquerone di Romagna DOP, caprino fresco, robiola vaccina

7° INCONTRO | VENERDÌ 6/03 - ORE 16,00-18,00

Formaggi a pasta semidura e dura - Formaggi Ovini

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

Assaggio di: Grana padano DOP, Fiore Sardo DOP, Pecorino Toscano DOP

8° INCONTRO | VENERDÌ 13/03 - ORE 16,00-18,00

Formaggi a pasta filata

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

Assaggio di: Mozzarella di bufala campana DOP, Ragusano DOP, Provolone Valpadana DOP

9° INCONTRO | VENERDÌ 20/03 - ORE 16,00-18,00

Cultura e normativa casearia

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

Assaggio di: Montasio DOP, Bitto DOP, Toma piemontese DOP

10° INCONTRO | VENERDÌ 27/03 - ORE 16,00-18,00

Utilizzazione e abbinamento formaggi e vino

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

Assaggio di: Parmigiano Reggiano di montagna, Formai de mut DOP, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Abbinamento con tre vini



**Corso di 1° livello per aspiranti assaggiatori di formaggi
Bari**

scheda di iscrizione

da rispedire subito, insieme con copia del bonifico a

onaf@onaf.it - bari@onaf.it

**oppure a Onaf Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour (Cn)**

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 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 magnetico e trattati da ONAF 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: Segreteria ONAF via Castello, 5 - 12060 | Grinzane Cavour (Cn) - D. Lgs 196/2003

firma

data

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

Esame DATA DA DEFINIRSI