

O.N.A.F.

L'attività dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi è impegnata sulla Formazione degli Assaggiatori, attraverso la realizzazione di corsi, con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero casearie. La formazione degli Assaggiatori si svolge su due livelli:

- I° livello attraverso dieci lezioni e il superamento di un esame dà titolo per l'iscrizione nell'Albo degli Assaggiatori
- II° livello attraverso un corso e il superamento di un esame dà titolo per l'iscrizione nell'Albo dei Maestri Assaggiatori.

Per informazioni:

ONAF Brescia

brescia@onaf.it

onafbrescia@gmail.com

<http://www.onaf.it/brescia>

<https://www.facebook.com/bs.onaf/>

Per informazioni ed iscrizioni:



Via Castello 5
12060 Grinzane Cavour (CN)
P. IVA 02258200043
Cod. Fisc. 96025420041

tel 0173231108 (lun-ven, ore 11-15)
mail onaf@onaf.it
pec info@pec.onaf.it

www.onaf.it



“Corso per Aspiranti Assaggiatori di Formaggi”

**Dal 21 Aprile 2022
al 30 Maggio 2022**

**Orario dalle 20:00 alle 22:00
IL LUNEDÌ E IL GIOVEDÌ**

Sede del corso

Sala Il Folle Volo
c/o Circolo Acli Cristo Re,
Via Trento 62, Brescia 25128

Programma

1^a lezione — 21 APRILE 2022

Metodica di assaggio dei formaggi

parte prima

- Uso appropriato dei sensi
 - L'ambiente dell'assaggio
 - La metodica d'assaggio dei formaggi – parte 1
 - Terminologia dell'Assaggiatore dei formaggi – parte 1
- Degustazione di tre tipologie di formaggi.*

2^a lezione — 28 APRILE 2022

Metodica di assaggio dei formaggi

parte seconda

- Analisi sensoriale
 - Valutazione del consumatore, degustazione amatoriale
 - La metodica d'assaggio dei formaggi – parte 2
 - Terminologia dell'Assaggiatore dei formaggi - parte 2
- Degustazione di tre tipologie di formaggi.*

3^a lezione — 2 MAGGIO 2022

Il latte: aspetti chimici e merceologici

- Definizione del latte
 - Il latte vaccino, ovino, caprino, bufalino
 - Carica Batterica dei lattini diversi dal vaccino
 - Trattamenti di risanamento e conservazione del latte
 - Le razze bovine da latte
- Degustazione di tre tipologie di formaggi.*

4^a lezione — 5 MAGGIO 2022

Microbiologia del latte

- I microrganismi
- Le Fermentazioni
- Maturazione / stagionatura
- Gli innesti

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

5^a lezione — 9 MAGGIO 2022

Cenni di tecnologia casearia

- La movimentazione del latte: raccolta, ricevimento, trattamenti fisici
 - Pastorizzazione e termizzazione del latte
 - Standardizzazione del latte, sosta e maturazione del latte
 - Lavorazione in caldaia, aggiunta dell'innesto, aggiunta del coagulante
 - La coagulazione del latte: la cagliata, il taglio della cagliata
 - La lavorazione in caldaia, agitazione, soste e cottura
 - Messa negli stampi, stufatura, i rivoltamenti, la pressatura
 - La salatura, maturazione, stagionatura, affinatura
- Degustazione di tre tipologie di formaggi.*

6^a lezione — 12 MAGGIO 2022

Formaggi a pasta molle, Formaggi caprini

- I formaggi a pasta molle
- I formaggi caprini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

7^a lezione — 16 MAGGIO 2022

Formaggi a pasta semidura e dura

Formaggi pecorini

- I formaggi a pasta semidura e dura
- I formaggi pecorini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

8^a lezione — 19 MAGGIO 2022

I formaggi a pasta filata

- Definizione e classificazione
- Cenni storici
- Parametri tecnologici dei formaggi a pasta filata
- La bufala

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

9^a lezione — 23 MAGGIO 2022

Cultura e normativa casearia

- L'evoluzione storica della caseificazione
 - Il formaggio fra storia e leggenda. Le tappe della sua evoluzione
 - Valorizzazione e tutela delle produzioni
 - La certificazione volontaria di prodotto
- Degustazione di tre tipologie di formaggi.*

10^a lezione — 26 MAGGIO 2022

Utilizzazione e abbinamenti dei formaggi

- Il formaggio in tavola
- Il formaggio in cucina
- Abbinamenti col vino

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

Esame — 30 MAGGIO 2022

Esame finale del corso