

Modalita' di iscrizione

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 22 febbraio 2015 accompagnate dall'invio della scheda e dal pagamento dell'acconto di € 120,00 o del saldo di € 250,00.

Modalita' di pagamento

Bonifico Bancario a favore di Onaf
Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (CN)
IBAN IT 64V0690622511000000003401
oppure con carta di credito tramite il sito www.onaf.it
con causale "corso di Firenze a nome _____"

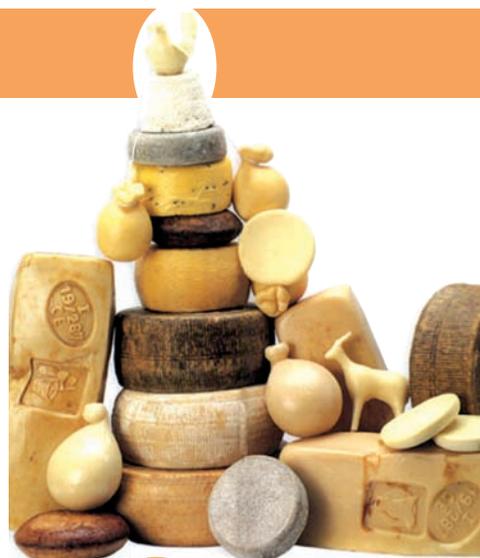
Informazioni

Delegazione Onaf di Firenze, Roberto Funghi
Tel. 338.91.03.413 | firenze@onaf.it

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.

Il Corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, desiderano 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 e consente la frequenza del corso di 2° livello per approfondire gli argomenti trattati e conseguire il titolo di Maestro Assaggiatore.



*da venticinque anni costruiamo
Assaggiatori di formaggi*



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

Corso per aspiranti assaggiatori di formaggi

Firenze

**5 mattine di 4 ore
+ 1 di esame finale**

**dal 7 marzo al 18 aprile 2015
(il sabato dalle 9,00 alle 13,00)**

Sede del corso

IRECOOP | Via Vasco de Gama, 27

Corso organizzato in partenariato con Irecoop Toscana



Calendario programma | ore 9,00 - 13,00 Sabato mattina

1° LEZIONE | SABATO 7 MARZO 2015

Tecnica di assaggio dei formaggi

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

Assaggio di: Crescenza, Asiago DOP
(d'Allevio, semicotto, stagionato)

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

Assaggio di: Robiola fresca, Pecorino fresco, Pecorino stagionato

2° LEZIONE | SABATO 14 MARZO 2015

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

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: Asiago DOP pressato, Emmentaler DOP, Gorgonzola DOP

3° LEZIONE | SABATO 21 MARZO 2015

Cenni di tecnologia casearia

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

Assaggio di: Caciotta fresca, Taleggio DOP, Montasio DOP mezzano

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: Caprino fresco, Robiola vaccina, Robiola di Roccaverano DOP

4° LEZIONE | SABATO 28 MARZO 2015

Formaggi a pasta semidura e dura - Formaggi Ovini

- cenni storici
- tipologia del latte
- coagulazione e trattamento della cagliata

Assaggio di: Pecorino Toscano DOP, Pecorino Sardo o Siciliano DOP, Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi)

Formaggi a pasta filata

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

Assaggio di: Mozzarella, Scamorza, Provolone

5° LEZIONE | SABATO 11 APRILE 2015

Cultura e normativa casearia

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

Assaggio di: Valtellina Casera DOP, Bitto DOP, Toma

Utilizzazione e abbinamento formaggi e vino

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

Assaggio di: Formai de Mut DOP, Bettelmatt, Parmigiano Reggiano di montagna
Abbinamento con tre vini

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

Esame di valutazione finale
SABATO 18 APRILE

Prezzo di partecipazione 250,00 euro

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



Firenze

scheda di iscrizione

Da rispettare, insieme con attestazione del pagamento,
ENTRO IL 22/02/2015, a: O.N.A.F.

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)
Fax 0173.23.11.08 - onaf@onaf.it

COGNOME _____

NOME _____

NATO/A A _____ IL _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ LOC. _____ PROV. _____

E-MAIL _____

TEL _____

CEL _____

PROFESSIONE _____

HO EFFETTUATO IL VERSAMENTO IN DATA _____

Dati bancari per eventuale restituzione dell'acconto

Data, luogo e firma _____

Espressione del consenso al trattamento dei dati sensibili da parte dell'interessato ai fini della legge 31.12.1996 N°675 e successive modifiche.

Io sottoscritto (Nome e Cognome leggibile)

AUTORIZZO L'ONAF alle registrazioni e al trattamento dei dati di cui sopra ai fini associativi e ai sensi della legislazione vigente.

Data, luogo e firma _____