

Torino, febbraio 2018

SEDE: GRUGLIASCO (TO) – DIPARTIMENTO DI SCIENZE
AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI

VIA P. BRACCINI, 2 (GIÀ VIA L. DA VINCI, 44)

ORARIO DELLE LEZIONI: 21,00-23,00

PROGRAMMA DEL CORSO

Ad ogni lezione verranno assaggiati e valutati diversi formaggi inerenti il tema della lezione

Lunedì 19 febbraio

1. Tecnica d'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

Lunedì 26 febbraio

2. Tecnica d'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

Lunedì 5 marzo

3. Il latte e la sua composizione

Le proteine, i lipidi, i carboidrati / Latte di diverse specie animali / L'importanza del latte nell'alimentazione

Lunedì 12 marzo

4. Microbiologia lattiero-casearia

Classificazione dei microrganismi / Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi / Importanza dei microrganismi sui composti dell'aroma e sapore

Lunedì 19 marzo

5. Cenni di tecnologia casearia

Il caglio / La cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura

Lunedì 26 marzo

6. I formaggi a pasta molle – I formaggi caprini

Tecnologia dei formaggi in assaggio / Gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata / Particolarità dei disciplinari

Lunedì 9 aprile

7. I formaggi a pasta semidura e dura – I formaggi ovini

Tecnologia dei formaggi in assaggio / Gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata / Particolarità dei disciplinari

Lunedì 16 aprile

8. Formaggi a pasta filata

Tecnologia di caseificazione / Cenni storici / Latte, caratteristiche e trattamenti

Lunedì 23 aprile

9. Cultura e normativa casearia

L'evoluzione della caseificazione / Diverse classificazioni dei formaggi / Normative di tutela DOP e IGP / I Consorzi

Lunedì 07 maggio

10. Utilizzazione dei formaggi ed abbinamenti

Dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione / Il formaggio in gastronomia / Abbinamento con tre vini

Lunedì 14 maggio

Esame di valutazione finale

Torino, febbraio 2018

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Il presente tagliando deve essere inviato obbligatoriamente, unitamente alla copia del bonifico, ad entrambi gli indirizzi:

onaf@onaf.it e torino@onaf.it

entro il 15 FEBBRAIO 2018

Cognome e nome _____

Indirizzo _____

Cap _____ Località _____ Prov _____

Tel _____ e-mail _____

Dati bancari per eventuale restituzione dell'acconto

Beneficiario _____ IBAN _____

Ho effettuato il versamento in data _____

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

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 _____

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 qualificati Docenti o Maestri Assaggiatori dell'ONAF.

Quota di partecipazione

€ 290,00 (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 15 febbraio 2018, accompagnate dall'invio della scheda e dal pagamento dell'acconto di € 130,00 (o del totale di € 290,00). L'importo sarà restituito qualora il corso non possa essere realizzato.

Il saldo di € 160,00 potrà essere effettuato in occasione della prima lezione.

Modalità di pagamento

- Bonifico bancario a favore di:

ONAF – Via Castello n. 5 – Grinzane Cavour (CN)

IBAN IT 73 L 03111 46380 000000003401 *oppure*

- carta di credito dalla homepage del sito:

www.onaf.it, cliccando su "POS virtuale"

- causale: "Nome partecipante - Acconto Corso ONAF 1° liv.
-Torino febbraio 2018"

Per informazioni

e-mail: torino@onaf.it

Delegato ONAF Torino: **Ettore Bevilacqua cell. 335-391140**

Direttore del corso: **Giuseppe Caldera cell. 347-5147296**

Il corso sarà attivato al raggiungimento
del numero minimo di partecipanti



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. L'Associazione opera in tutta Italia tramite la sua rete di Delegazioni distribuite in buona parte delle province. L'Associazione intende valorizzare la funzione degli Assaggiatori di formaggio, i quali attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio mettono in luce le caratteristiche che esaltano le qualità e l'anima del formaggio.

O.N.A.F. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi

Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour CN

Tel/Fax 0173/231108 (ore 11.00 – 15.00)

onaf@onaf.it www.onaf.it

Seguici anche su **facebook / ONAF Delegazione di Torino**



Corso di 1° livello per Assaggiatori di Formaggi

Dal 19 febbraio al 7 maggio 2018

Sede del corso:

**Dipartimento di Scienze agrarie, forestali
e alimentari - Grugliasco (TO)**

Via P.Braccini 2 (già Via L. da Vinci 44)