

## Modalità di iscrizione

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 31 dicembre 2015, accompagnate dall'acconto di 100,00 euro (o saldo di 250,00 euro), che sarà restituito qualora il Corso non possa essere realizzato.

N.B. prima di effettuare il versamento, telefonare al numero 335.5774005 (Andrea Magi) per conoscere la disponibilità di posti.

## Modalità di pagamento

Bonifico Bancario intestato a Onaf  
IBAN IT 64V069062251100000003401  
con causale "corso Onaf 1° livello Siena"  
a nome \_\_\_\_\_

## Informazioni

**Andrea Magi**  
tel. 335.5774005  
siena-arezzo@onaf.it  
www.onaf.it

Il corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, sono interessati a migliorare le proprie conoscenze sui formaggi.

Le lezioni saranno tenute da docenti e maestri assaggiatori dell'Onaf.

Il superamento dell'esame finale darà diritto all'iscrizione nel libro degli assaggiatori Onaf e consentirà la frequenza del corso di 2° livello, per approfondire gli argomenti trattati e conseguire il titolo di Maestro Assaggiatore.



ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

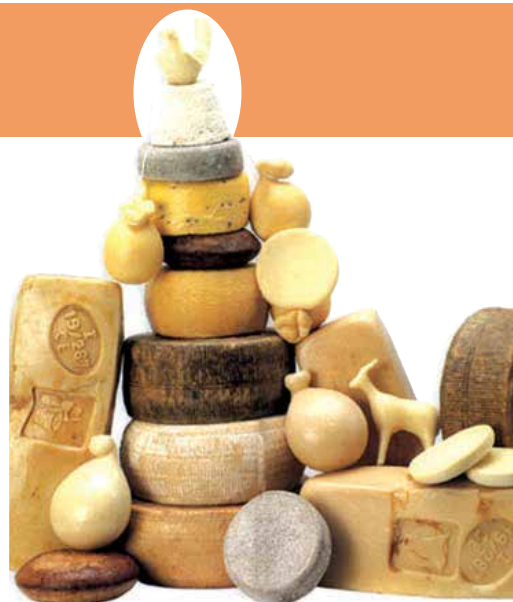
via Castello, 5 - 12060  
Grinzane Cavour (Cn)  
tel./fax 0173.231108

# Corso per aspiranti assaggiatori di formaggi

## Bettolle (SI)

*dal 18 gennaio  
al 1° marzo 2016*

Sede del corso  
BARDICHIANA - Uscita Casello A1 Valdichiana  
Bettolle - Sinalunga (SI)



**dal 1989 costruiamo  
Assaggiatori di formaggi**



# Calendario programma

## 1° LEZIONE | LUNEDÌ 18/01 ORE 20:00-23:00

### Tecnica di assaggio dei formaggi - I

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

**Assaggio di 3 formaggi:** a pasta molle e semidura.

## 2° LEZIONE | MARTEDÌ 19/01 ORE 20:00-23:00

### Tecnica di assaggio dei formaggi - 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 3 formaggi:** a pasta molle, semidura e dura.

## 3° LEZIONE | LUNEDÌ 25/01 ORE 20:00-23:00

### 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 3 formaggi:** di latte di vacca, pecora e capra.

## 4° LEZIONE | MARTEDÌ 26/01 ORE 20:00-23:00

### 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 3 formaggi:** a pasta dura ed erborinati.

## 5° LEZIONE | LUNEDÌ 01/02 ORE 20:00-23:00

### Cenni di tecnologia casearia

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

**Assaggio di 3 formaggi:** a pasta molle e semidura.

## 6° LEZIONE | MARTEDÌ 02/02 ORE 20:00-23:00

### Formaggi a pasta molle - Formaggi Caprini

- ✓ tecnologia dei formaggi in assaggio.
- ✓ la coagulazione ed il trattamento della cagliata.
- ✓ particolarità dei disciplinari.

**Assaggio di 3 formaggi:** a pasta molle.

## 7° LEZIONE | LUNEDÌ 08/02 ORE 20:00-23:00

### Formaggi semiduri e duri - Formaggi Ovini

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

**Assaggio di 3 formaggi:** a pasta semidura e dura.

## 8° LEZIONE | MARTEDÌ 09/02 ORE 20:00-23:00

### Formaggi a pasta filata

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

**Assaggio di 3 formaggi:** a pasta filata.

## 9° LEZIONE | LUNEDÌ 15/02 ORE 20:00-23:00

### Cultura e normativa casearia

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

**Assaggio di 3 formaggi:** a pasta semidura e dura.

## 10° LEZIONE | MARTEDÌ 16/02 ORE 20:00-23:00

### Utilizzazione e abbinamento formaggi e vino

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

**Assaggio di 3 formaggi:** in abbinamento con tre vini

**ESAME DI VALUTAZIONE FINALE**  
**MARTEDÌ 01/03 DALLE ORE 18:00**



## Scheda di iscrizione

da inviare a:  
**Onaf Delegazione Siena - Arezzo**  
**siena-arezzo@onaf.it - fax 0575.680406**

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 forniti tramite il presente 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

**Prezzo di partecipazione 250,00 euro** comprensivo della quota di iscrizione all'Onaf di 60,00 euro