

La **DELEGAZIONE DI VERONA** presenta

## **CORSO DI 1° LIVELLO per aspiranti ASSAGGIATORI DI FORMAGGI**

Il corso ha lo scopo di formare esperti nella valutazione della qualità sensoriali dei formaggi ed è **aperto a tutti**: alle persone che si appassionano nello scoprire quanti profumi possono nascere da tre semplici ingredienti (latte, caglio e sale) trasformati in formaggio dall'amore di chi lo produce, ai tecnici del settore che vogliono imparare o migliorare a valutare la qualità sensoriale dei prodotti caseari, a chi ama le tradizioni e le biodiversità legate al territorio.

### PROGRAMMA

Il corso comincerà martedì 19 gennaio 2010, gli incontri avranno cadenza settimanale e **al termine di ogni lezione verranno assaggiate diverse tipologie di formaggio.**

MARTEDI' 19 gennaio : *tecnica assaggio – prima parte*  
MERCOLEDI' 20 gennaio : *tecnica assaggio – seconda parte*  
MERCOLEDI' 27 gennaio : *il latte*  
MERCOLEDI' 3 febbraio : *la microbiologia*  
MERCOLEDI' 10 febbraio : *tecnologia dei formaggi a pasta molle*  
MERCOLEDI' 17 febbraio : *tecnologia dei formaggi a pasta dura*  
MERCOLEDI' 24 febbraio : *formaggi caprini ed ovini*  
MERCOLEDI' 3 marzo : *formaggi a pasta filata*  
MERCOLEDI' 10 marzo : *cultura e normativa casearia*  
MERCOLEDI' 24 marzo : *utilizzazione dei formaggi in cucina – abbinamento*  
MERCOLEDI' 31 marzo : *esami*

**ORARIO LEZIONI: dalle ore 20.30 fino alle 22.30 circa**

### SEDE DEL CORSO

Si terrà presso la sala di degustazione dell'Agriform a Sommacampagna (Via Rezzola, 21)

La quota di partecipazione è di 240 euro e comprende:

- il libro "la degustazione dei formaggi" pubblicato da O.N.A.F.
  - la quota associativa per il 2009
- l'abbonamento a CASEUS, la rivista di chi ama il formaggio
  - i formaggi degustati durante il corso

### PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

**GIOVANNI RONCOLATO:** tel. 335 7836675

Mail [paola.giagulli@monteveronese.it](mailto:paola.giagulli@monteveronese.it)