



**CORSO DI 1° LIVELLO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI FORMAGGI**

**Zola Predosa (BO)**

**Palazzo Albergati**

**PROGRAMMA DEL CORSO**

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

3 aprile 2016

Ore 9:00

**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

**Assaggio di:** Raviggiolo PAT, Asiago DOP pressato, Quartitolo lombardo DOP

3 aprile 2016

Ore 11:00

**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

**Assaggio di:** Fontina DOP, Casera DOP, Salva Cremasco DOP, Raschera DOP

10 aprile 2016

Ore 9:00

**3. 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:** Piave DOP, Pecorino Romano DOP, Robiola di Roccaverano DOP

10 aprile 2016

Ore 11:00

**4. Microbiologia lattiero-casearia**

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

**Assaggio di:** Taleggio DOP, Emmentaler AOP, Gorgonzola dolce DOP

17 aprile 2016

Ore 9:00

**5. Cenni di tecnologia casearia**

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

**Assaggio di:** Monte veronese DOP, Taleggio DOP, Gorgonzola stagionato DOP

17 aprile 2016

Ore 11:00

**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

**Assaggio di:** Squacquerone di Romagna DOP, Robiola vaccina, caprino fresco

8 maggio 2016

Ore 9:00

**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

**Assaggio di:** Parmigiano Reggiano DOP, Fiore Sardo DOP, Pecorino Toscano DOP

8 maggio 2016

Ore 11:00

**8. Formaggi a pasta filata**

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

**Assaggio di:** Mozzarella di bufala campana DOP, Ragusano DOP, Provolone Valpadana DOP

22 maggio 2016

Ore 9:00

**9. Cultura e normativa casearia**

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

**Assaggio di:** Montasio DOP, Bitto DOP, Toma piemontese DOP

22 maggio 2016

Ore 11:00

**10. Utilizzazione dei formaggi ed abbinamenti**

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

**Assaggio di:** Grana Padano DOP, Formai de mut DOP, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP,

29 maggio 2016

Ore 9:00

**Esame di valutazione finale**



**CORSO DI 1° LIVELLO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI FORMAGGI**

**Zola Predosa (BO)**

**Palazzo Albergati**

**SCHEDA DI ISCRIZIONE**

Da rispedire, insieme con copia del bonifico, **ENTRO IL 23/3/2016**, a:  
**O.N.A.F. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi - Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour CN - Fax 0173/231108 - onaf@onaf.it**

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 \_\_\_\_\_

Luogo, data 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 \_\_\_\_\_

I formaggi in assaggio potranno variare in funzione della reperibilità

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 nel Corso.

#### **Prezzo**

€ 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 23/3/2016 accompagnate dall'invio della scheda e dal pagamento dell'acconto di € 110,00 o del saldo di € 290,00.

#### **Modalità di pagamento**

Bonifico bancario a favore di ONAF – Via Castello n. 5 – Grinzane Cavour CN

IBAN IT 64 V 06906 22511 000000003401

Causale: "Corso di **Zola Predosa** a nome \_\_\_\_\_"

#### **Per informazioni**

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

Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour CN

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

onaf@onaf.it

www.onaf.it

Direttore del Corso, Andrea Sella

Tel. 328 2158763

Indirizzo e-mail andrea.sella@libero.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.*

*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.*

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

Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour CN

Tel. 0173/231108 (ore 11.00 – 15.00) – Fax 0173/230029

onaf@onaf.it

[www.onaf.it](http://www.onaf.it)



VIA CASTELLO, 5  
12060 GRINZANE CAVOUR (CN)  
TEL. 0173/231108 - FAX 0173/230029  
[www.onaf.it](http://www.onaf.it)  
[onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

### ***Corso per Aspiranti Assaggiatori di Formaggi***

Presso  
**PALAZZO ALBERGATI**  
Via Masini, 46. 40069 Zola Predosa (BO)

5 domeniche + esame finale

Dal 3 aprile al 22 maggio 2016  
(ore 9:00 – 13:00)

Esame finale domenica 29 maggio 2016