

## CORSO 1° LIVELLO 2019

Corno di Rosazzo (UD)

PER ASPIRANTI

# ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Il presente tagliando deve essere inviato a:

**ONAF Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi**

**Delegazione di Treviso** - e mail: onaftreviso@gmail.com

onaf@onaf.it

unitamente alla copia del bonifico entro il

**25 marzo 2019.**

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_

Il \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

Cell. \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_

E-mail (*in stampatello*) \_\_\_\_\_

Professione \_\_\_\_\_

Ho effettuato il versamento in data \_\_\_\_\_

I dati verranno utilizzati secondo i dettami dell'art. 10, comma 3, della legge 675/96 La ricevuta verrà rilasciata al partecipante, in caso di diversa intestazione contattare la segreteria organizzativa. Autorizzo l'ONAF alle registrazioni e al trattamento dei dati di cui sopra ai fini associativi e ai sensi della legislazione vigente.

Data: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

## PER INFORMAZIONI

**ONAF Segreteria Nazionale**

Via Castello, 5 12060 GRINZANE CAVOUR (CN)

Tel. 0173 231108 (ore 11.00 - 15.00)

www.onaf.it - e-mail: onaf@onaf.it

Delegato Onaf Treviso:

Desideria Scilla\_346\_4155050

**Direttore del corso:**

**Linda Del Ben**

**Cell: 348\_7366933**

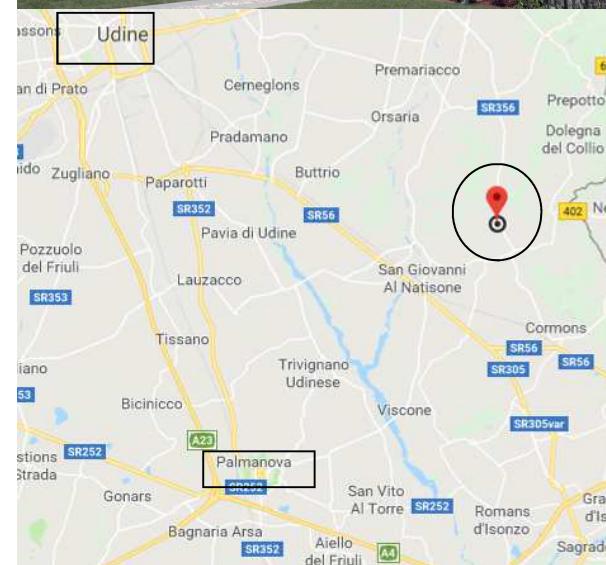
onaftreviso@gmail.com

## SEDE DEL CORSO

Sala corsi di

**Villa Nachini - Cabassi**

Piazza XXVII Maggio, 23  
33040 Corno di Rosazzo UD



# CORSO di 1° LIVELLO per Aspiranti Assaggiatori di FORMAGGI

**Dal 06/04/2019**

**al 08/06/2019**

**Sede del Corso**

**Villa Nachini - Cabassi**

Piazza XXVII Maggio, 23  
33040  
Corno di Rosazzo UD



# Programma del corso

## 1^ LEZIONE\_SABATO\_06/04/2019

dalle 9.00 alle 11.00 :

### Metodica di assaggio dei formaggi (parte 1)

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

**Assaggio di tre formaggi** : a pasta molle e semidura

## 2^ LEZIONE\_SABATO\_06/04/2019

dalle 11.15 alle 13.15 :

### Metodica di assaggio dei formaggi (parte 2)

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

**Assaggio di tre formaggi** : a pasta molle e semidura e dura

## 3^ LEZIONE\_SABATO\_20/04/2019

dalle 9.00 alle 11.00 :

### Il Latte e la sua composizione

- ◆ Le proteine, i lipidi ed i carboidrati
- ◆ Il latte di diverse specie animali
- ◆ L'importanza del latte nell'alimentazione

**Assaggio di tre formaggi** : a latte di pecora, vacca e capra

## 4^ LEZIONE\_SABATO\_20/04/2019

dalle 11.15 alle 13.15 :

### Microbiologia lattiero casearia

- ◆ Classificazione dei microorganismi
- ◆ Il fattori che influenzano la crescita dei microorganismi
- ◆ L'importanza dei microorganismi sui composti dell'aroma e del sapore

**Assaggio di tre formaggi** : a crosta fiorita ed erborinata

## 5^ LEZIONE\_SABATO\_04/05/2019

dalle 9.00 alle 11.00 :

### Cenni di tecnologia casearia

- ◆ Il Caglio
- ◆ La Cagliata: temperatura, rottura, pressatura salatura, stufatura, stagionatura

**Assaggio di tre formaggi** : a pasta acida, molle e semidura

## 6^ LEZIONE\_SABATO\_04/05/2019

dalle 11.15 alle 13.15 :

### Formaggi a pasta molle Formaggi caprini

- ◆ Tecnologia dei formaggi in assaggio
- ◆ La coagulazione ed il trattamento della cagliata
- ◆ Particolarità dei disciplinari

**Assaggio di tre formaggi** : a pasta molle, caprini

## 7^ LEZIONE\_SABATO\_18/05/2019

dalle 9.00 alle 11.00 :

### Formaggi semiduri e duri, Formaggi ovini

- ◆ Cenni storici
- ◆ Tipologia del latte
- ◆ Coagulazione e trattamento della cagliata

**Assaggio di tre formaggi** : a semidura e dura, ovini

## 8^ LEZIONE\_SABATO\_18/05/2019

dalle 11.15 alle 13.15 :

### Formaggi a pasta filata

- ◆ Tecnologia di caseificazione
- ◆ Cenni storici
- ◆ Latte, caratteristiche e trattamenti

**Assaggio di tre formaggi** : a pasta filata molle e dura

## 9^ LEZIONE + RIPASSO\_SABATO\_25/05/2019

Dalle 9.00 alle 11.00 - 11:15–13:15

### Cultura e Normativa Casearia + ripasso

- ◆ L'evoluzione della caseificazione
- ◆ Diverse classificazioni dei formaggi
- ◆ Normative di tutela DOP e IGP, i Consorzi
- ◆ Riepilogo delle lezioni precedenti i preparazione all'esame

**Assaggio di tre formaggi** : DOP

## 10^ LEZIONE\_MERCOLEDÌ\_29/05/2019

dalle 20.00 alle 22.30 :

### Uso, servizio e abbinamenti del formaggio

- ◆ Dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione
- ◆ In formaggio in gastronomia e in abbinamento

**Assaggio di tre formaggi** : in abbinamento con tre vini—Cena conviviale

## ESAME DI VALUTAZIONE FINALE

Sabato 08/06/2019\_dalle ore 9:00

# Modalità di iscrizione

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 Maestri Assaggiatori ONAF. Il superamento dell'esame finale darà diritto all'iscrizione nel Libro degli Assaggiatori ONAF e consentirà la partecipazione al corso di II° livello per approfondire gli argomenti trattati nel Corso e acquisire il titolo di Maestro Assaggiatore.

**Quota di partecipazione:** € 300,00. Tale importo comprende: la quota obbligatoria d'iscrizione all'Onaf (€ 70); la quota d'iscrizione al corso; copia del libro "La degustazione del formaggio"; l'assaggio di circa 30 formaggi italiani; l'abbonamento alla Rivista trimestrale "InForma"; l'esame finale.

**Esame finale:** Si svolgerà in tre prove: scritta a quiz, pratica con valutazione di formaggi Dop; orale.

**Cerimonia di investitura:** In data da stabilirsi con consegna del diploma, della tessera, del distintivo.

**Iscrizioni:** sono aperte, saranno accolte in ordine cronologico in base alla data del pagamento fino ad esaurimento dei posti disponibili e chiuderanno tassativamente il 25 MARZO 2019.

### Modalità di versamento:

1) esecuzione di pagamento dell'aconto di € 140,00 (o dell'intera quota di € 300,00) con causale "Corso Corno di Rosazzo, iscrizione a nome \_\_\_\_\_" tramite

- **Bonifico** a favore di O.N.A.F. - IBAN IT73L031114638000000003401, oppure

- **Versamento su Conto Corrente Postale** n. 10218121 (IBAN IT05K076011020000010218121) intestato ad O.N.A.F. – Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour CN, oppure

- Transazione con **Carta di credito** dal sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

2) invio immediato del tagliando di iscrizione debitamente compilato a [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it) e [onaftreviso@gmail.com](mailto:onaftreviso@gmail.com)

**L'importo versato sarà restituito qualora il Corso non potesse essere effettuato per ragioni organizzative**

Per informazioni sulla disponibilità dei posti e altro:

**Linda Del Ben, tel. 3487366933\_onaftreviso@gmail.com**