

**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: onaftriviso@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 \_\_\_\_\_

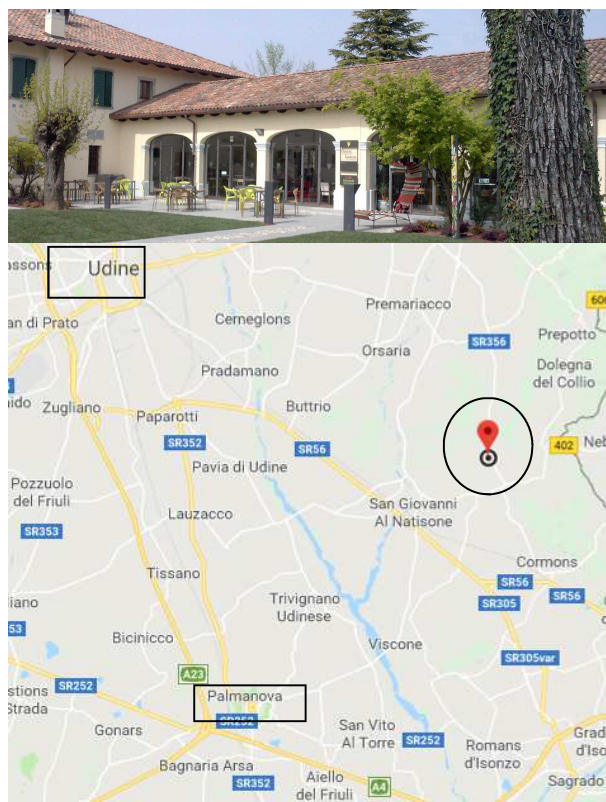
**PER INFORMAZIONI**

**ONAF Segreteria Nazionale**  
Via Castello, 5 I2060 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**  
onaftriviso@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

# Modalità di iscrizione

## 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
- ♦ I 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 erborinati*

## 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

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'acconto 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 IT05K0760110200000010218121) 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](mailto:onaftreviso@gmail.com)