

*Il corso ONAF consente di affinare il metodo della degustazione e mette quindi in grado i partecipanti di riconoscere le caratteristiche organolettiche dei prodotti che acquistano e di scegliere il meglio che il mercato offre.*

*La compilazione della scheda di degustazione ONAF per ogni formaggio porta a perfezionare la conoscenza del prodotto sotto l'aspetto visivo, tattile, olfattivo e gustativo.*

*Il contributo che la Camera di Commercio di Parma ci ha concesso con delibera n. 135 del 23-10-09 consente di abbassare il costo di partecipazione al corso da € 240,00 a € 160,00; una occasione da non perdere.*

*I posti sono limitati: iscriviti subito.*

*Cordiali saluti  
dal Delegato Toscani Giacomo*

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 master di 2° livello per approfondire gli argomenti trattati nel Corso di 1° livello.

#### **Modalità di iscrizione:**

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 9-3-2010, accompagnate dall'acconto di 100,00 € (o saldo di € 160,00) che sarà restituito qualora il Corso non possa essere realizzato.

Il saldo della quota di partecipazione dovrà comunque pervenire entro la data di inizio del Corso.

#### **Modalità di pagamento:**

Bonifico Bancario intestato a:  
Toscani Giacomo 43035 FELINO (PR) l.go villa  
Guidorossi 5 - Banca Popolare di Milano  
Codice IBAN:

IT95Z 05584 12700000000003336

Causale:

Corso Onaf - Parma 2010 (acconto/saldo)

Prima di effettuare il versamento verificare

la disponibilità di posti telefonando al:

338-2902374- 0521-834655

#### **Informazioni e Prenotazioni:**

Giacomo Toscani

0521-834655 - 338-2902374 - parma@onaf.it

Antonella Ferrari

333-2929120 - anto.fabio@alice.it



ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN)

tel. 0173.231108 - fax 0173.230029

www.onaf.it

Delegazione di PR 0521834655

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

*Con il contributo della  
Camera di Commercio di Parma*



**dal 15 marzo  
al 22 aprile 2010**

Sede del corso  
**Camera di Commercio**  
Palazzo Borsa via Mercati 9/C Parma

Orario lezioni: 20,30 - 22,30

# Programma *Esame: giovedì 22 aprile 2010*

## 1<sup>a</sup> LEZIONE lunedì 15 marzo 2010 Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte 1<sup>a</sup>

- I sensi: vista, olfatto, gusto, tatto, udito
    - La tecnica di assaggio
  - Terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura
- ASSAGGIO di:** Crescenza, DOP Asiago d'Allevio semicotto e stagionato.

## 2<sup>a</sup> LEZIONE giovedì 18 marzo 2010 Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte 2<sup>a</sup>

- La degustazione amatoriale, l'analisi sensoriale e le loro differenze
    - La valutazione del consumatore
  - La valutazione olfattiva, di aroma, sapore e retrogusto
- ASSAGGIO di:** Robiola fresca, Pecorino fresco e stagionato.

## 3<sup>a</sup> LEZIONE lunedì 22 marzo 2010 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:** formaggio di latte di vacca, pecora, capra.

## 4<sup>a</sup> LEZIONE giovedì 25 marzo 2010 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:** DOP Asiago Pressato, DOP Emmentaler, DOP Gorgonzola.

## 5<sup>a</sup> LEZIONE lunedì 29 marzo 2010 Cenni di tecnologia casearia I formaggi a pasta molle

- Il caglio
  - La cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura
- ASSAGGIO di:** Caciotta fresca, DOP Taleggio, DOP Quattroformaggio Lombardo.

## 6<sup>a</sup> LEZIONE giovedì 1<sup>o</sup> aprile 2010 I formaggi a pasta semidura e dura

- Tecnologia dei formaggi in assaggio
  - Gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
  - Particolarità dei disciplinari
- ASSAGGIO di:** DOP Parmigiano Reggiano (12-24-), DOP Fontina, DOP Brà duro.

## 7<sup>a</sup> LEZIONE giovedì 8 aprile 2010 Formaggi ovini e caprini

- Cenni storici
  - Tipologia del latte
  - Coagulazione e trattamento della cagliata
- ASSAGGIO di:** Pecorino Toscano, DOP Pecorino Sardo e Siciliano, Caprino fresco e stagionato.

## 8<sup>a</sup> LEZIONE lunedì 12 aprile 2010 Formaggi a pasta filata

- Tecnologia di caseificazione
  - Cenni storici
  - Latte, caratteristiche e trattamenti
- ASSAGGIO di:** Mozzarella, Scamorza, Provolone.

## 9<sup>a</sup> LEZIONE giovedì 15 aprile 2010 Cultura e normativa casearia

- L'evoluzione della caseificazione
  - Diverse classificazione dei formaggi
  - Normative di tutela DOP-IGP - I Consorzi
- ASSAGGIO di:** DOP Valtellina Casera, DOP Bitto, DOP Montasio, Toma.

## 10<sup>a</sup> LEZIONE lunedì 19 aprile 2010 Utilizzazione e abbinamento formaggi e vino

- Dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione
  - Il formaggio in gastronomia
- ASSAGGIO di:** DOP Formai de Mut, DOP Parmigiano Reggiano di montagna, Bettelmat. Abbinamento con tre vini.

Prezzo del Corso: 240,00 € grazie al contributo Camera di Commercio scende a 160,00 €

## SCHEDA di ISCRIZIONE

Da spedire a  
**Toscani Giacomo**  
43035 FELINO L.go Villa Guidorossi, 5

oppure via email a: parma@onaf.it  
o mezzo fax ( 0521-834655 )

Cognome .....

Nome .....

Nato/a a ..... il.....

Indirizzo .....

CAP..... Loc..... Prov.....

Tel .....

Cell. ....

e-mail .....

Professione .....

Ho effettuato il versamento in data .....

I dati che Lei ci fornirà mediante questo coupon consentiranno a 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 informatico 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  
.....

*I tipi di formaggio in assaggio potranno variare in funzione della reperibilità degli stessi*