

DELEGAZIONE DI VICENZA

Alla c.a.

*del presidente Sig. Floriano De Franceschi
e del direttore dott. Walter Luchetta
di Associazione Regionale Allevatori del Veneto
Loro indirizzi di posta elettronica*

Lonigo, 5 febbraio 2024

Oggetto: corso per aspiranti assaggiatori di formaggi a Bressanvido (13 marzo – 29 maggio 2024)

Preg.mi Signori,

Vi comunico che la delegazione di Vicenza dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi ha programmato un corso di primo livello dal 13 marzo al 29 maggio, a Bressanvido presso la sede di Latterie Vicentine s.c.a. Dal 2017 in provincia di Vicenza sono stati realizzati 7 corsi.

Il corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale e/o professionale, desiderano migliorare le proprie conoscenze sui formaggi. Le lezioni sono 10 (con una parte teorica e una pratica di assaggio di 3 formaggi ad ogni lezione) e sono tenute da docenti maestri assaggiatori dell'Onaf. Attraverso un assodato metodo di assaggio e analisi sensoriale con l'utilizzo della scheda Onaf, i partecipanti arriveranno ad essere in grado di riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche dei formaggi presi in esame. Il superamento dell'esame finale darà diritto all'iscrizione all'**Albo nazionale degli assaggiatori Onaf**.

L'Onaf, associazione senza fini di lucro, si è costituita presso la Camera di Commercio di 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. Nel 2023 in Italia si sono diplomati **928** nuovi assaggiatori e **114** maestri assaggiatori Onaf.

L'attività dell'Onaf è quindi prevalentemente rivolta alla formazione di tecnici 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. L'Onaf considera il prodotto caseario come espressione della tradizione e della tipicità del territorio in cui prende forma.

Con questo corso, l'Onaf di Vicenza vuole valorizzare anche la qualità delle **produzioni casearie beriche** in generale, ed in particolare quella dei formaggi a denominazione di origine protetta che qui vengono prodotti.

Informazioni specifiche sul corso si possono ottenere scrivendo a: **vicenza@onaf.it** oppure consultando il sito web istituzionale **www.onaf.it** alla pagina "corsi" (link diretto tramite il codice QR qui sotto). **Le iscrizioni sono aperte fino al 28 febbraio o fino ad esaurimento dei posti.**

Con la presente Vi chiedo cortesemente di **esporre la locandina** (allegata a questa e-mail) presso le Vostre sedi o di **pubblicarla** sui Vostri canali di comunicazione digitale, social network, o di **inoltrarla**, attraverso la newsletter, **ai Vostri soci** (allevatori di lattifere ...) e **dipendenti** potenzialmente interessati al corso.

Nel ringraziarVi per la cortese attenzione, invio distinti saluti.



Dott. Paolo Dal Maso
delegato Onaf e direttore del corso

Allegato: file pdf della locandina del corso (formato A3)

Delegato Paolo Dal Maso – tel. 338 2831881 – email vicenza@onaf.it – www.onaf.it/vicenza