

Ti piacerebbe diventare un assaggiatore di formaggi?

Partecipa al nostro corso di 1° livello aperto a tutti!



BRESSANVIDO (VICENZA)

Latterie Vicentine s.c.a. - Via San Benedetto, 19



DAL 13 MARZO AL 29 MAGGIO 2024

dalle ore 20:30 alle 22:30

Programma del corso

MERCOLEDI'	13/03	Tecnica di assaggio dei formaggi - I
MERCOLEDI'	20/03	Tecnica di assaggio dei formaggi - II
MERCOLEDI'	27/03	Il latte e la sua composizione
MERCOLEDI'	03/04	Microbiologia lattiero-casearia
MERCOLEDI'	10/04	Cenni tecnologia casearia
MERCOLEDI'	17/04	Formaggi pasta molle - Caprini
LUNEDI'	22/04	Formaggi pasta dura - Ovini
MERCOLEDI'	08/05	Formaggi pasta filata
MERCOLEDI'	15/05	Cultura e normativa casearia
MERCOLEDI'	22/05	Utilizzo e abbinamento dei formaggi
MERCOLEDI'	29/05	Esame di valutazione finale

Il corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, desiderino migliorare le proprie conoscenze sui formaggi.

Le lezioni prevedono una parte teorica ed una parte pratica.

Il superamento dell'esame finale dà diritto all'iscrizione all'Albo nazionale degli Assaggiatori ONAF.

Quota di iscrizione: € 350,00 (comprensivi del materiale didattico, della quota associativa e dell'abbonamento alla rivista InForma).

ISCRIZIONI APERTE, CHIUSURA IL 28 FEBBRAIO 2024

Per informazioni ed adesioni: www.onaf.it
Delegazione Onaf di Vicenza - vicenza@onaf.it
Paolo Dal Maso - tel. 338 2831881

