

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, 9 gennaio 2025

Oggetto: corso per aspiranti assaggiatori di formaggi a Thiene (12 febbraio – 7 maggio 2025)

Preg.mi Signori,

Vi comunico che la delegazione di Vicenza dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi ha programmato un corso di primo livello dal 12 febbraio al 7 maggio, a Thiene presso l'Istituto tecnico "Aulo Ceccato". Questo corso è parte integrante della nostra iniziativa che vede Thiene insignita del titolo di "Città del Formaggio 2025" ed è patrocinato dallo stesso comune. Dal 2017, in provincia di Vicenza, sono stati realizzati 6 corsi di primo livello con la partecipazione di 264 soci.

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. 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 31 gennaio o all'esaurimento dei 40 posti.**

Con la presente Vi chiedo cortesemente di **esporre la locandina** (allegata a questa e-mail) presso le Vostre sedi o di **pubblicarla** sui Vostrì canali di comunicazione digitale, social network, o di **inoltrarla**, attraverso la newsletter, **ai Vostrì soci 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)