

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

Attraverso un assodato metodo di degustazione e l'utilizzo della scheda ONAF, i partecipanti arriveranno a riconoscere le caratteristiche organolettiche dei formaggi assaggiati.

Le lezioni saranno tenute da Docenti Maestri Assaggiatori dell'ONAF. Il superamento dell'esame finale dà diritto all'iscrizione nel Libro degli Assaggiatori ONAF.

### Prezzo

Euro 300,00 (comprende iscrizione al corso, materiale didattico, quota associativa annua all'ONAF, abbonamento alla rivista InForma).

### Modalità di iscrizione

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 14 settembre 2022, accompagnate dall'acconto di 150,00 euro (oppure saldo di 300,00 euro).

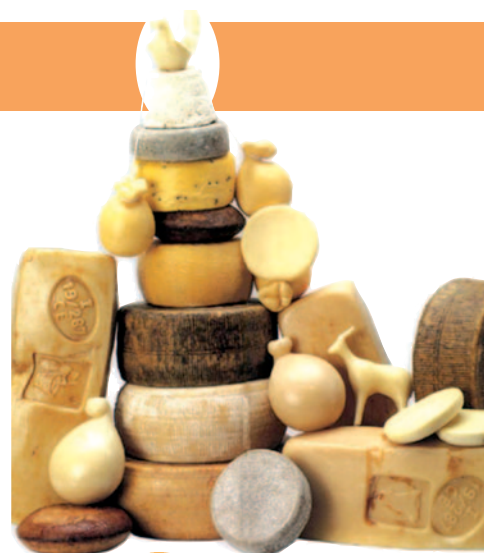
**N.B. Prima di effettuare il versamento, telefonare al n. 340 71 14227 (Mirella Zordan, delegazione Onaf SI-AR) per conoscere la disponibilità di posti.**

### Modalità di pagamento

Bonifico Bancario intestato a Onaf  
IBAN IT09X0853022505000000253620  
o transazione con carta di credito dal sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it)  
Causale: "corso di Montalcino"  
a nome \_\_\_\_\_

L'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, è nata a 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 degli 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 alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.



**onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

*dal 1989 costruiamo  
Assaggiatori di formaggi*

**onaf**  
ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn)  
tel. 0173.23.11.08 | [www.onaf.it](http://www.onaf.it) | [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

# Corso per assaggiatori di formaggi

## Montalcino

**dal 28 settembre al 6 dicembre 2022  
dalle ore 20,00 alle ore 22,30**

**Sede del corso** FATTORIA DEI BARBI  
Loc. Podernovi, 170 - Montalcino (SI)



# Calendario programma | ore 20,00 - 22,30

## 1° INCONTRO | MERCOLEDÌ 28 SETTEMBRE

### Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte I

- I sensi: vista, olfatto, gusto, tatto, udito
- la tecnica di assaggio
- terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura

**Assaggio di:** Formaggio PAT, Asiago DOP pressato, Quattroirolo lombardo DOP

## 2° INCONTRO | GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE

### Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte II

- la degustazione amatoriale, l'analisi sensoriale e le loro differenze
- la valutazione del consumatore
- la valutazione olfattiva, di aroma, sapore e retrogusto

**Assaggio di:** Fontina DOP, Casera DOP, Salva Cremasco DOP, Raschera DOP

## 3° INCONTRO | MERCOLEDÌ 5 OTTOBRE

### 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:** Piave DOP, Pecorino Romano DOP, Robiola di Roccaverano DOP

## 4° INCONTRO | MERCOLEDÌ 12 OTTOBRE

### 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:** Taleggio DOP, Emmentaler AOP, Gorgonzola piccante DOP

## 5° INCONTRO | MERCOLEDÌ 19 OTTOBRE

### Cenni di tecnologia casearia

- il caglio
- la cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura

**Assaggio di:** Crescenza, Monte Veronese Dop, Caprino stagionato

## 6° INCONTRO | MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE

### Formaggi a pasta molle - Formaggi Caprini

- tecnologia dei formaggi in assaggio
- gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
- particolarità dei disciplinari

**Assaggio di:** Squacquerone di Romagna DOP, caprino fresco, robiola vaccina

## 7° INCONTRO | MERCOLEDÌ 2 NOVEMBRE

### Formaggi a pasta semidura e dura - Formaggi Ovini

- tecnologia dei formaggi in assaggio
- gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
- particolarità dei disciplinari

**Assaggio di:** Parmigiano Reggiano DOP, Fiore Sardo DOP, Pecorino Toscano DOP

## 8° INCONTRO | MERCOLEDÌ 9 NOVEMBRE

### Formaggi a pasta filata

- tecnologia di caseificazione
- cenni storici
- latte, caratteristiche e trattamenti

**Assaggio di:** Mozzarella di bufala campana DOP, Ragusano DOP, Provolone Valpadana DOP

## 9° INCONTRO | MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE

### Cultura e normativa casearia

- l'evoluzione della caseificazione
- diverse classificazioni dei formaggi
- normative di tutela DOP - IGP
- i Consorzi

**Assaggio di:** Montasio DOP, Bitto DOP, Toma piemontese DOP

## 10° INCONTRO | MERCOLEDÌ 23 NOVEMBRE

### Utilizzazione e abbinamento formaggi e vino

- dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione
- il formaggio in gastronomia

**Assaggio di:** Grana Padano DOP, Formai de mut DOP, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP  
*Abbinamento con tre vini*



**Corso di 1° livello per aspiranti assaggiatori di formaggi  
Montalcino (SI)**

## scheda di iscrizione

**da rispedire subito, insieme con copia del bonifico  
a onaf@onaf.it e siena-arezzo@onaf.it**

**oppure a Onaf Via Castello, 5  
12060 Grinzane Cavour (Cn)**

COGNOME \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

NATO/A A \_\_\_\_\_ IL \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ LOC. \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_

CELL. \_\_\_\_\_

PROFESSIONE \_\_\_\_\_

HO EFFETTUATO IL VERSAMENTO IN DATA \_\_\_\_\_

Per la restituzione della quota versata nel caso il corso non possa svolgersi per qualsiasi ragione il mio IBAN è il seguente:

I dati che Lei ci fornirà mediante questo coupon consentiranno ad 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 magnetico 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

data

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

**Esame MARTEDÌ 6 DICEMBRE 2022**