

## Assaggiatori di Formaggi Corso di 1° livello


### MONTALCINO

presso  
FATTORIA DEI BARBI  
LOC. PODERNOVI, 170 - MONTALCINO (SI)

**DAL 28 SETTEMBRE AL 6 DICEMBRE 2022**

#### programma del corso

ore 20.00-22.30	MERCOLEDÌ	28/09	Tecnica di assaggio dei formaggi - I
ore 20.30-22.30	GIOVEDÌ	29/09	Tecnica di assaggio dei formaggi - II
ore 20.30-22.30	MERCOLEDÌ	5/10	Il latte e la sua composizione
ore 20.30-22.30	MERCOLEDÌ	12/10	Microbiologia lattiero-casearia
ore 20.30-22.30	MERCOLEDÌ	19/10	Cenni tecnologia casearia
ore 20.30-22.30	MERCOLEDÌ	26/10	Formaggi pasta molle - Caprini
ore 20.30-22.30	MERCOLEDÌ	2/11	Formaggi pasta dura - Ovini
ore 20.30-22.30	MERCOLEDÌ	9/11	Formaggi pasta filata
ore 20.30-22.30	MERCOLEDÌ	16/11	Cultura e normativa casearia
ore 20.30-22.30	MERCOLEDÌ	23/11	Utilizzazione e abbinamento dei formaggi
ore 17,00-22,00	MARTEDÌ	6/12	Esame di valutazione finale



Il corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, desiderano 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: € 300,00** (comprensivi del materiale didattico, della quota associativa e dell'abbonamento alla rivista InForma).

**ISCRIZIONI APERTE, CHIUSURA IL 14 SETTEMBRE 2022**

**Per informazioni ed adesioni:**

*Delegazione Onaf di Siena-Arezzo*  
tel. 340.7114227 - [siena-arezzo@onaf.it](mailto:siena-arezzo@onaf.it)