

ATIAF - Associazione ticinese assaggiatori di formaggi



Fondata nel 2006 ATIAF si propone di divulgare la conoscenza e l'apprezzamento del formaggio, nobile prodotto caseario, di promuovere e sostenere la valorizzazione dei formaggi tipici, in particolare quelli ticinesi.

CPV - Centro professionale del verde, Mezzana



Dal 1915 al servizio dell'agricoltura ticinese. Il Centro professionale del verde propone al giorno d'oggi le formazioni di base professionali e la formazione continua per le materie del settore primario.

ONAF - Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi



L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi è impegnata nella formazione degli assaggiatori, attraverso la realizzazione dei corsi per promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero casearie.

SSAT - Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo



La Scuola SSSAT è ufficialmente riconosciuta a livello federale per la formazione di quadri e collaboratori per l'intero settore alberghiero e turistico.

Informazioni

ATIAF: info@atiafticino.ch - www.atiafticino.ch

Il prezzo del corso è di franchi 470.—

(materiale didattico, quota associativa 2018, abbonamento *Informa*).

Le pre-iscrizioni sono da inviare all'ATIAF Ticino entro il **30 giugno 2017**

Le iscrizioni devono giungere entro il **19 gennaio 2018**

Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport
Divisione della formazione professionale

Centro professionale del verde, Mezzana

ATIAF - Associazione Ticinese Assaggiatori Formaggi

ONAF - Organizzazione nazionale assaggiatori Formaggi

organizzano il

6° corso di Assaggiatori di Formaggi

Date:

**dal 02 febbraio al 27 aprile 2018
(esami il 04.05.2018)**

Orario:

dalle ore 20.00 alle ore 22.00

Sede:

Scuola specializzata superiore alberghiera e turismo, Bellinzona

Iscrizioni:

**Tel. 091 816 62 61 - decs-cpv.mezzana@edu.ti.ch
www.mezzana.ch**

1ª lezione – venerdì 02.02.2018

Tecnica di assaggio dei formaggi 1° parte

I sensi; la tecnica per l'assaggio, struttura; la terminologia per l'assaggio
Degustazione di tre tipologie di formaggi.

2ª lezione – venerdì 09.02.2018

Tecnica di assaggio dei formaggi 2° parte

Valutazione del consumatore; la tecnica per l'assaggio, olfatto e gusto;
“È buono o non è buono?”
Degustazione di tre tipologie di formaggi.

3ª lezione – venerdì 23.02.2018

Il latte

La struttura; latte di diversa specie: vacca, bufala, pecora, capra;
Degustazione di tre tipologie di formaggi.

4ª lezione – venerdì 02.03.2018

Microbiologia lattiero casearia

Classificazione dei microrganismi; caratteristiche morfologiche
dei microrganismi.
Degustazione di tre tipologie di formaggi.

5ª lezione – venerdì 09.03.2018

Cenni di tecnologia casearia – Formaggi a pasta molle

lavorazione della cagliata; parametri tecnologici di questi formaggi
Degustazione di tre tipologie di formaggi.

6ª lezione – venerdì 16.03.2018

I formaggi a pasta molle - caprini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

7ª lezione – venerdì 23.03.2018

I formaggi a pasta dura - ovini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

8ª lezione – venerdì 13.04.2018

I formaggi a pasta filata

Parametri tecnologici dei formaggi a pasta filata;
Degustazione di tre tipologie di formaggi.

9ª lezione – venerdì 20.04.2018

Cultura e normativa casearia

Evoluzione storica della caseificazione; classificazione dei formaggi; formaggi
tutelati ed i loro consorzi.
Degustazione di tre tipologie di formaggi.

10ª lezione – venerdì 27.04.2018

Uso e abbinamento dei formaggi dal caseificio alla tavola

Formaggio a tavola; formaggio in cucina; formaggio nei menù
Degustazione di tre tipologie di formaggi.

Esami – venerdì 04.05.2018

TAGLIANDO PRE - ISCRIZIONE

Nome e Cognome _____

Via e Numero _____

NAP e Città _____

Telefono _____

Firma _____