



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn)
tel. 0173.23.11.08 | www.onaf.it | onaf@onaf.it

Corso per assaggiatori di formaggi

Asiago

dal 7 ottobre al 16 dicembre 2022
dalle ore 14,00 alle ore 16,00

Sede del corso ISTITUTO ALBERGHIERO "Mario Rigoni Stern"
Viale Matteotti, 155 | Asiago (VI)



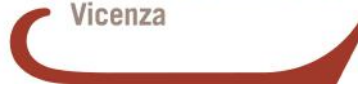
L'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di promuovere, prima in Italia, le qualità dei formaggi italiani tra un pubblico sempre più ampio e preparato attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio.

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.

Con il patrocinio gratuito di:



Camera di Commercio
Vicenza



SPETTABILE REGGENZA DEI SETTE COMUNI



COMUNE DI ASIAGO



COMUNE DI ENEGO



COMUNE DI FOZA



COMUNE DI GALLIO



COMUNE DI LUSIANA



CONCO



COMUNE DI ROANA



COMUNE DI ROTZO

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 350,00 (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 23 settembre 2022, accompagnate dall'acconto di 150,00 euro (oppure saldo di 350,00 euro).

N.B. Prima di effettuare il versamento, telefonare al n. 349 8430948 (Mirko Rigoni) 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

Causale: "corso di Asiago"

a nome _____



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI



Calendario programma | ore 14,00 - 16,00

1° INCONTRO | VENERDÌ 7 OTTOBRE

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, Quattroli lombardo DOP

2° INCONTRO | VENERDÌ 14 OTTOBRE

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 | VENERDÌ 21 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 | VENERDÌ 28 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 | VENERDÌ 4 NOVEMBRE

Cenni di tecnologia casearia

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

Assaggio di: Crescenza, Monte Veronese DOP, Caprino stagionato

6° INCONTRO | VENERDÌ 11 NOVEMBRE

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 | VENERDÌ 18 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 | VENERDÌ 25 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 | VENERDÌ 2 DICEMBRE

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 | VENERDÌ 9 DICEMBRE

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
Asiago (VI)**

scheda di iscrizione

**da rispedire subito, insieme con copia del bonifico
a onaf@onaf.it e vicenza@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 VENERDÌ 16 DICEMBRE 2022