

CORSO DI 2° LIVELLO PER ASPIRANTI MAESTRI ASSAGGIATORI

Presso: La Cordata

Milano – Via San Vittore 49

PROGRAMMA DEL CORSO

Ad ogni lezione verranno assaggiati e valutati diversi formaggi inerenti il tema della lezione.

Sabato 19 gennaio 2013

Ore 8.30 **Registrazione dei partecipanti**

Ore 9.00 **Introduzione e definizione della figura del Maestro assaggiatore**

Ore 9,30 – 13,30

1° Lezione Tecnica d'assaggio 3

Dettagli anatomici dei sensi e approfondimenti sulla percezione. Gli errori sensoriali. La terminologia e il vocabolario. Prodotti di riferimento ed esercitazioni con odori artificiali e naturali. Esercitazioni con sapori fondamentali e con prodotti caratterizzati da strutture diverse.

2° Lezione Tecnica d'assaggio 4

Le diverse metodologie di valutazione sensoriale in uso. I tipi di scheda in uso. Esercitazioni con diverse tipologie di formaggi e diverse schede con discussione critica delle stesse.

Ore 14,30 – 16,30

3° Lezione Cultura e Normativa

Il territorio e il formaggio. L'ambiente e il formaggio. L'uomo e il formaggio (aspetti socio-economici). La filiera casearia italiana. La tutela delle produzioni. La difesa del consumatore

Domenica 20 gennaio 2013

Ore 9,00 – 13,30

5° Lezione Produzioni casearie italiane

Produzioni di formaggi DOP. Produzioni di formaggi STG. Produzioni di formaggi PAT. Produzioni Industriali. Esercitazioni con formaggi locali PAT

9° Lezione Produzioni casearie europee

Le produzioni nord europee (dati statistici). Norvegia, Svezia e Finlandia (tipologie). Irlanda e Inghilterra (tipologie). Olanda e Danimarca (tipologie). Germania e Austria (tipologie). Le tipologie sud europee (dati statistici). Francia, Spagna e Portogallo (tipologie). Grecia, Turchia e Cipro (tipologie). Le tipologie dei paesi dell'est (dati statistici). Polonia, Rep. Ceca e Slovacchia (tipologie). Ungheria, Bulgaria e Romania (tipologie). Esercitazioni con formaggi esteri

Sabato 26 gennaio 2013

Ore 9,00– 13,30

4° Lezione Influenze fisiche e chimiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

Modificazioni del latte causate dalla refrigerazione, dal trasporto e dai trattamenti al ricevimento (centrifugazione, titolazione, omogeneizzazione, pastorizzazione). Azione del sale. Enzimi, loro fonti e reazioni. Reazioni delle proteine. Reazioni del lattosio.

Reazioni dei grassi. Sviluppo delle caratteristiche meccaniche e geometriche della struttura. Sviluppo dei sapori e degli aromi. I composti esaltatori di sapidità. Esercitazioni con un formaggio con difetto fisico o fisico-chimico.

7° Lezione Nutrizione e Dietetica

Il formaggio: l'alimento dei nostri antenati...più poveri. La composizione nutrizionale dei formaggi. Caratteristiche nutrizionali derivanti dalla tecnologia produttiva. Il formaggio nelle diete e nei casi di colesterolemia. Il formaggio per piacere e per sognare. Esercitazioni con formaggi da meditazione.

Ore 14,30-16,30

6° Lezione Influenze microbiologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

Principali influenze microbiologiche positive. Degradazione del lattosio. Degradazione della caseina. Degradazione dei grassi. Modificazioni della crosta. Indici di maturazione. Formazione dell'aroma e del sapore. Difetti dovuti a fermentazioni indesiderate: cause e mezzi di prevenzione. Gonfiore precoce. Gonfiore tardivo. Gessosità. Sfoglia. Rammollimento. Amarore. Esercitazioni con formaggi a diverso stadio di stagionatura, o con difetto di origine microbiologica.

Sabato 2 febbraio 2013

Ore 9,00 – 14,00

8° Lezione Influenze tecnologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio

Principali parametri influenti positivamente. Il latte dal mungitore al casaro. Lavorazione e salatura. Stagionatura (cantine tradizionali e celle ad aria condizionata). Difetti dovuti alla lavorazione in caldaia. Difetti dovuti alla salatura. Difetti dovuti alla stagionatura. Esercitazioni con formaggi di differenti tecnologie

10° Lezione Uso e abbinamento 2

Caratteristiche sensoriali e scelta dei formaggi. I formaggi in tavola. I coltelli e il taglio dei formaggi. Formaggi e vini: abbinamenti, prevalenze, contrasti e sinergie. Il formaggio in cucina. Piatti freddi con formaggi. Insalate con formaggi. Zuppe con formaggio. Piatti caldi e dolci con i formaggi.

Sabato 22 febbraio 2013

Esame (test con 20 domande, assaggio di un formaggio e compilazione della scheda descrittiva ed a punti, colloquio)

CORSO DI 2° LIVELLO PER ASPIRANTI MAESTRI ASSAGGIATORI

Il Corso si terrà presso il **La Cordata-Residence**, in via San Vittore 49 a Milano.

Il Corso è aperto ai soci ONAF in regola con il pagamento della quota 2013, che abbiano superato l'esame del corso di 1° livello

Quota di partecipazione

€ 340,00 che comprende dispense, materiale didattico, borsa.

Modalità di iscrizione

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico fino ad esaurimento dei posti disponibili, dovranno pervenire entro il 10 gennaio 2013.

L'iscrizione dovrà essere accompagnata dal versamento dell'intera quota. L'importo sarà restituito nel caso in cui il corso dovesse essere annullato.

Modalità di versamento

- a) bonifico bancario intestato a ONAF
IBAN IT 64 V 06906 22511 0000 0000 3401
oppure
- b) con carta di credito dalla homepage del sito:
www.onaf.it cliccando su "PAGA ON LINE"

N. B. Nella causale va indicato: *"Iscrizione corso 2° livello Milano 2013 a nome _____"*.



CORSO DI 2° LIVELLO PER ASPIRANTI MAESTRI ASSAGGIATORI

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Da inviare, unitamente alla copia del bonifico, entro il 10/01/2013 a:

ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour CN
onaf@onaf.it - fax 0173/231108

Cognome e nome

Indirizzo

Cap Località..... Prov.....

e-mail/fax

Tel.....Cell

Nato il..... Professione

Ho effettuato il versamento in data _____

Data, luogo e firma _____

IN CASO DI MANCATO SVOLGIMENTO DEL CORSO, LA QUOTA VERSATA DOVRA' ESSERE RESTITUITA CON BONIFICO BANCARIO

A FAVORE DI _____

IBAN _____

QUESTIONARIO DI ORIENTAMENTO

Tempo trascorso dal primo corso:

meno di 6 mesi da 6 mesi ad 1 anno

da 1 anno a 2 anni oltre 2 anni

Motivazioni ed aspettative per il 2° corso:

- Amatoriali
- Professionali
- Altre

Espressione del consenso al trattamento dei dati sensibili da parte dell'interessato ai fini della legge 31.12.1996 N°675, D. Lgs. 196.2003 e successive modifiche
Io sottoscritto (Nome e Cognome leggibile)

AUTORIZZO l'ONAF alle registrazioni e al trattamento dei dati di cui sopra ai fini associativi e ai sensi della legislazione vigente.

Data, luogo e firma _____

CORSO ONAF 2° LIVELLO per Maestro Assaggiatore

Caro Amico, sono lieto di comunicarti che nel prossimo mese di gennaio verrà organizzato a **Milano** un corso di II livello per aspiranti Maestri Assaggiatori.

Potranno iscriversi i soci **che hanno superato l'esame del corso di 1° livello e che siano in regola con il pagamento della quota di iscrizione all'ONAF per l'anno 2013.**

Avremo modo di approfondire le tematiche inerenti tutta la filiera di produzione dei formaggi: dalla stalla al prodotto stagionato, attraverso lo svolgimento delle 10 lezioni che alterneranno la teoria alle degustazioni guidate. Si darà molta importanza non solo alla descrizione del formaggio, ma anche alla sua valutazione. Verranno presentate produzioni tipiche italiane e altre provenienti dall' Europa, per un totale di oltre 30 formaggi. Si affronterà la valutazione di alcune forme con difetti più o meno evidenti, contrapposte a forme della stessa tipologia esenti da difetti. La frequenza di questo corso ti permetterà di accrescere il tuo bagaglio tecnico-culturale necessario per poter fare una valutazione dei formaggi obbiettiva, critica e di buon livello tecnico.

Data la serietà del corso e l'alto livello professionale dei Docenti, il ns. regolamento prevede la compilazione, insieme all'iscrizione, del "questionario di orientamento" allegato, che ti prego di restituire al più presto. Ti suggerisco di ripassare le lezioni del corso di 1° livello per meglio affrontare le tematiche del master di 2°livello.

La Scheda di Iscrizione dovrà essere inviata **entro il 10 gennaio 2013**, insieme alla copia del versamento del bonifico bancario di €340,00, all'indirizzo onaf@onaf.it oppure al fax 0173/231108.

LE ISCRIZIONI VERRANNO ACCETTATE IN ORDINE CRONOLOGICO, FARA' FEDE LA DATA DEL BONIFICO.

L'occasione mi è lieta per porgerti i miei più cordiali saluti
Il Presidente - Pietro Carlo Adami

Segreteria Nazionale ONAF:
Via Castello, 5 - 12060 GRINZANE CAVOUR (CN)
Tel/fax 0173 231108 (dalle ore 11)
www.onaf.it - onaf@onaf.it

Direttore del corso: Dott. Beppe Casolo
milano@onaf.it
tel 333/6614920



**CORSO di 2° livello
per Aspiranti
Maestri Assaggiatori
di formaggi**

Dal 19 gennaio al 2 febbraio 2013
esame 22 febbraio

presso

La Cordata Residence

a MILANO

Via San Vittore 49

M1 (Conciliazione), M2 (Sant' Ambrogio),
tram 16,
autobus 50, 58, 67, 68 e 94.