



Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport  
Divisione delle formazioni professionali  
**Centro professionale del verde, Mezzana**

e



Associazione  
Ticinese  
Assaggiatori  
Formaggi

in collaborazione con

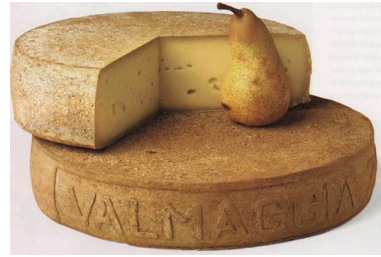


organizzano il

## **5° corso per assaggiatori di formaggi**

**dal 06 febbraio al 24 aprile 2015**

orario: dalle ore 20.00 alle ore 22.00  
sede: Scuola superiore alberghiera e turismo di Bellinzona  
– 6500 Bellinzona  
tel. 091/816 62 61 - fax 091/816 62 69



**Si ringraziano gli sponsor principali**



## **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.

## **Centro professionale del verde, Mezzana**

Dal 1915 al servizio dell'agricoltura ticinese. Nuove basi legali: OF sulla formazione professionale di base: campo professionale agricoltura e professioni agricole (AFC); OF: selvicoltore (AFC), OF: giardinieri e fioristi (AFC); OF: addetta/addetto alle attività agricole, giardinieri, fioristi, custode di cavalli (CFP).

## **O.N.A.F.**

L'attività dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi è impegnata sulla formazione degli assaggiatori, attraverso la realizzazione dei corsi con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero casearie.





## Programma

### 1<sup>a</sup> lezione – venerdì 06.02.2015

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.

### 2<sup>a</sup> lezione – venerdì 13.02.2015

Tecnica di assaggio dei formaggi 2° parte.

- la valutazione del consumatore;
- la tecnica per l'assaggio, olfatto e gusto;
- "È buono o non è buono?".

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

### 3<sup>a</sup> lezione – venerdì 20.02.2015

Il latte:

- la sua struttura;
- latte di diversa specie:  
vacca, bufala, pecora, capra;

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

### 4<sup>a</sup> lezione – venerdì 27.02.2015

Microbiologia lattiero casearia:

- classificazione generale dei microrganismi;
- caratteristiche morfologiche dei microrganismi.

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

### 5<sup>a</sup> lezione – venerdì 06.03.2015

Cenni di tecnologia casearia,

- lavorazione della cagliata.

I formaggi a pasta molle:

- parametri tecnologici dei formaggi a pasta molle;

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

### 6<sup>a</sup> lezione – venerdì 13.03.2015

I formaggi a pasta molle - caprini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

### 7<sup>a</sup> lezione – venerdì 20.03.2015

I formaggi a pasta dura - ovini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

### 8<sup>a</sup> lezione – venerdì 27.03.2015

I formaggi a pasta filata:

- parametri tecnologici dei formaggi a pasta filata;

Degustazione di tre tipologie di formaggi.



### 9<sup>a</sup> lezione – venerdì 17.04.2015

Cultura e normativa casearia:

- evoluzione storica della caseificazione;
- classificazione dei formaggi;
- formaggi tutelati ed i loro consorzi.

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

### 10<sup>a</sup> lezione – venerdì 24.04.2015

Utilizzazione e abbinamento dei formaggi dal caseificio alla tavola

- il formaggio a tavola;
- il formaggio in cucina;
- il formaggio nei menù

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

### Esami – venerdì 08.05.2015

**Direzione corso: Bontognali Renato**

Tel. 079/340 08 99

E-mail: r.bontognali@bluewin.ch

**Il prezzo del corso è di franchi 470.—**

(comprensivo materiale didattico, tessera d'iscrizione 2015, abbonamento rivista Informa).

Il formulario d'iscrizione è da ritornare debitamente compilato entro il **12 gennaio 2015**