

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 per promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero casearie.

Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport
Divisione delle 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 20 aprile 2017
(esami il 04.05.2017)**

Orario:

dalle ore 20.00 alle ore 22.00

Sede:

Scuola superiore alberghiera e turismo, Bellinzona

Iscrizioni:

tel. 091/816 62 61 - decs-cpv.mezzana@edu.ti.ch

1^a lezione – giovedì 02.02.2017

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^a lezione – giovedì 09.02.2017

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.

3^a lezione – giovedì 16.02.2017

Il latte

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

4^a lezione – giovedì 23.02.2017

Microbiologia lattiero casearia

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

5^a lezione – giovedì 09.03.2017

Cenni di tecnologia casearia – Formaggi a pasta molle

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

6^a lezione – giovedì 16.03.2017

I formaggi a pasta molle - caprini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

7^a lezione – giovedì 23.03.2017

I formaggi a pasta dura - ovini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

8^a lezione – giovedì 30.03.2017

I formaggi a pasta filata

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

9^a lezione – giovedì 06.04.2017

Cultura e normativa casearia

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

10^a lezione – giovedì 20.04.2017

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 – giovedì 04.05.2017

Informazioni

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

Il prezzo del corso è di franchi 470.—

(materiale didattico, quota associativa 2017, abbonamento a *Informa*).

Le iscrizioni devono giungere entro il **19 gennaio 2017**