

20 anni di ATIAF

2006-2026



ATIAF - Associazione Ticinese Assaggiatori Formaggi
organizza un

Corso assaggiatori di formaggi ticinesi

4 lezioni da mercoledì 11 novembre a mercoledì 2 dicembre 2026
dalle ore 19:30 alle ore 22:00

presso la
Scuola superiore alberghiera e turismo, Bellinzona
(sala mensa)

Il prezzo del corso è di 300.- CHF
(materiale didattico, prodotti in degustazione)

Informazioni e iscrizioni

Da inoltrare entro il 30 settembre 2026 a
Associazione ticinese assaggiatori formaggi
info@atiafticino.ch
(max. 25 partecipanti)

In collaborazione con:

**Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT),
Bellinzona e
Centro professionale del verde, Mezzana**

PROGRAMMA

1ª lezione – mercoledì 11.11.2026

Come si degusta un formaggio?
Metodica di assaggio dei formaggi + degustazione 2 formaggi TI

2ª lezione – mercoledì 18.11.2026

Dal latte al formaggio:
Il latte - chimica e microbiologia;
Formaggio - Cenni di tecnologia casearia + degustazione di 2 formaggi TI

3ª lezione – mercoledì 25.11.2026

Che tipi di formaggi si trovano in TI/CH
Formaggi caprini, ovini e vaccini, a pasta molle, semidura e dura, a
pasta filata + degustazione di 2 formaggi TI

4ª lezione – mercoledì 2.12.2026

Dal caseificio alla tavola:
Cenni di normativa casearia in TI e principi di abbinamenti dei formaggi
con vino/birra/miele/altro + degustazione (in abbinamento) di 2
formaggi TI