

# Corso FORMAGGIO



## Master of Food I° Livello in 4 lezioni

Slow Food®

Corridonia

I golosi di formaggio sono molti, ma spesso per mancanza di informazione finiscono per essere un po' monofagi e consumano sempre gli stessi formaggi. L'Italia è invece una miniera di prodotti caseari: basti pensare che ne abbiamo a disposizione più di 400! Ecco il corso per conoscerli e cominciare ad apprezzarli: un'immersione totale in un mare di formaggio. Un ciclo di quattro incontri sulla produzione casearia italiana, dal piccolo (nel senso della quantità) formaggio di malga per arrivare al grande (nel senso della qualità) prodotto industriale. In queste lezioni, si forniranno le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio: dagli strumenti della degustazione alla descrizione del latte e delle razze, fino alle tecnologie, la legislazione, la conservazione e i suggerimenti per il miglior uso gastronomico del formaggio. In ogni incontro una degustazione di almeno quattro formaggi di diverse provenienze e caratteristiche.

### Prima Lezione

Cenni storici sul formaggio e Analisi Sensoriale

- Cenni storici sul formaggio: nascita ed evoluzioni
- La tecnica dell'assaggio.
- La vista e l'esame visivo
- L'olfatto e l'esame olfattivo
- Il gusto e l'esame gustativo
- Le sensazioni tattili
- Esempi di schede d'assaggio

### Seconda Lezione

il latte: dalle razze bovine e ovi-caprine alla microbiologia del latte

- Le principali razze italiane da latte: vacche, pecore e capre
- Il latte di varie specie: composizione chimica e batteriologica
- I principali fattori che influenzano la produzione del latte
- Un po' di chimica del latte (lattosio, grassi, proteine)
- I microrganismi di interesse caseario: breve classificazione
- Il latte e le sue trasformazioni: crudo, termizzato, pastorizzato, sterilizzato
- Gli innesti
- Il ruolo dei microrganismi nella maturazione dei formaggi
- I microrganismi e le alterazioni dei formaggi

### Terza Lezione

Tecnologia lattiero-casearia -cenni di legislazione sul latte e sui formaggi-

- Il processo di caseificazione
- I principali enzimi coagulanti
- Il caglio in commercio
- Fermenti e muffe
- Salatura e stagionatura
- Le forme del formaggio
- Le classificazioni dei formaggi
- I regolamenti di tutela e il riconoscimento della qualità in Italia
- Le leggi di tutela dell'Unione Europea: DOP e IGP

### Quarta Lezione

Formaggio e gastronomia

- Il formaggio nelle preparazioni culinarie: breve excursus storico
- Il carrello dei formaggi
- Il taglio
- Alcune vivande a base di formaggio
- Abbinamento con i vini
- La conservazione

## CORSO DI DEGUSTAZIONE DI VARIE TIPOLOGIE DI FORMAGGI IN ABBINAMENTO A VINI

**Materiale didattico:- Dispensa del corso + Le forme del latte, manuale per conoscere il formaggio (Slow Food Editore)**

**Lezioni di GIOVEDÌ c/o Osteria I Beati Paoli Corridonia**

**Costo del Corso € 110; Inizio giovedì 4 marzo 2010.**

**Per informazioni 333\_6730041.**