

Il Corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale e/o professionale, desiderino migliorare le proprie conoscenze sui formaggi.

Attraverso un assodato metodo di degustazione e l'utilizzo della scheda ONAF, i partecipanti arriveranno a riconoscere le caratteristiche organolettiche dei formaggi assaggiati.

Le lezioni saranno tenute da Docenti Maestri Assaggiatori dell'ONAF. Il superamento dell'esame finale dà diritto all'iscrizione nel Libro degli Assaggiatori ONAF.

Prezzo

Euro 380,00 (comprende iscrizione al corso, materiale didattico, quota associativa annua all'ONAF, abbonamento alla rivista InForma).

Modalità di iscrizione

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro 16 settembre 2025 accompagnate dal pagamento di 380,00 euro.

N.B. Prima di effettuare il versamento, chiamare il n. 33355849361 per conoscere la disponibilità di posti.

Modalità di pagamento

Bonifico Bancario intestato a Onaf
IBAN IT09X0853022505000000253620
o transazione con carta di credito dal sito
www.onaf.it

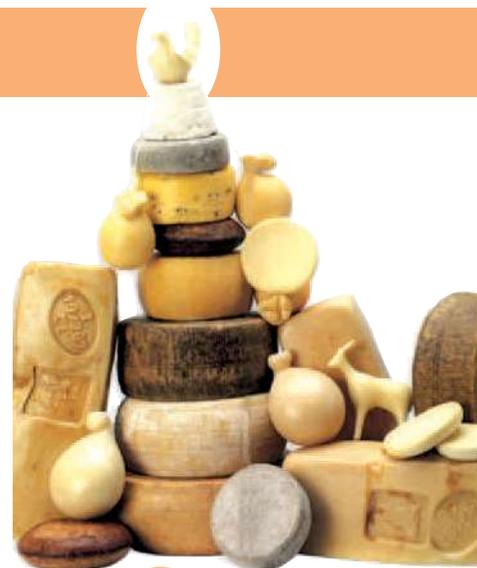
Causale: "Corso di Gorgonzola"

nome _____



L'ONAF, *Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi*, è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di promuovere, prima in Italia, le qualità dei formaggi italiani tra un pubblico sempre più ampio e preparato attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio.

L'attività dell'ONAF è quindi prevalentemente rivolta alla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi che si tengono in tutta Italia, con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.



*dal 1989 costruiamo
Assaggiatori di formaggi*



via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn)
tel. 0172.1807905 | www.onaf.it | onaf@onaf.it

Corso per assaggiatori di formaggi

Gorgonzola

**dal 30 settembre al 16 dicembre 2025
dalle ore 19.00 alle ore 21.00**

Sede del corso Centro Intergenerazionale
Via Oberdan Gorgonzola



Calendario programma

1° INCONTRO | MARTEDI' 30 SETTEMBRE

Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte I

- I sensi: vista, olfatto, gusto, tatto, udito
- la tecnica di assaggio
- terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura

2° INCONTRO | GIOVEDI' 02 OTTOBRE

Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte II

- la degustazione amatoriale, l'analisi sensoriale e le loro differenze
- la valutazione del consumatore
- la valutazione olfattiva, di aroma, sapore e retrogusto

3° INCONTRO | MARTEDI' 14 OTTOBRE

Il latte e la sua composizione

- le proteine, i lipidi, i carboidrati
- latte di diverse specie animali
- l'importanza del latte nell'alimentazione

4° INCONTRO | MARTEDI' 21 OTTOBRE

Microbiologia lattiero-casearia

- classificazione dei microrganismi (M.O.)
- fattori che influenzano la crescita dei M.O.
- Importanza dei M.O. sui composti dell'aroma e sapore

5° INCONTRO | MARTEDI' 28 OTTOBRE

Cenni di tecnologia casearia

- il caglio
- la cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura

Ogni lezione prevede una parte teorica e una parte di degustazione guidata attraverso l'utilizzo della scheda Onaf e dell'Onaf Touch App.

6° INCONTRO | MARTEDI' 4 NOVEMBRE

Formaggi a pasta molle - Formaggi Caprini

- tecnologia dei formaggi in assaggio
- gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
- particolarità dei disciplinari

7° INCONTRO | MARTEDI' 11 NOVEMBRE

Formaggi a pasta semi dura e dura - Formaggi Ovini

- tecnologia dei formaggi in assaggio
- gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
- particolarità dei disciplinari

8° INCONTRO | MARTEDI' 18 NOVEMBRE

Formaggi a pasta filata

- tecnologia di caseificazione
- cenni storici
- latte, caratteristiche e trattamenti

9° INCONTRO | MARTEDI' 25 NOVEMBRE

Cultura e normativa casearia

- l'evoluzione della caseificazione
- diverse classificazioni dei formaggi
- normative di tutela DOP-IGP
- i Consorzi

10° INCONTRO | MARTEDI' 02 DICEMBRE

Utilizzazione abbinamento formaggi e vino

- dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione
- il formaggio in gastronomia
- abbinamento con i vini

Esame MARTEDI' 16 DICEMBRE



Corso di 1° livello per aspiranti assaggiatori di formaggi

Gorgonzola

scheda di iscrizione

da rispedito subito, insieme con copia del bonifico a onaf@onaf.it milano@onaf.it

COGNOME _____

NOME _____

NATO/A A _____ IL _____

INDIRIZZO _____

CAP _____ LOC. _____ PROV. _____

E-MAIL _____

TEL. _____

CELL. _____

PROFESSIONE _____

HO EFFETTUATO IL VERSAMENTO IN DATA _____

Per la restituzione della quota versata nel caso il corso non possa svolgersi per qualsiasi ragione il mio IBAN è il seguente:

I dati che Lei ci fornirà mediante questo coupon consentiranno ad ONAF di gestire al meglio il Corso di cui al pieghevole e a tenerLa informata delle iniziative che potranno essere successivamente organizzate. Essi verranno archiviati su supporto cartaceo e/o magnetico e trattati da ONAF nel pieno rispetto delle misure di sicurezza a tutela della loro riservatezza. È Suo diritto conoscere quali dati sono trattati, aggiornarli o chiederne la cancellazione scrivendo a: Segreteria ONAF via Castello, 5 - 12060 | Grinzane Cavour (Cn) - D. Lgs 196/2003

firma

data