

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.

CPV - Centro professionale del verde, Mezzana



Azienda agraria
cantonale di Mezzana
Centro professionale
del verde

Dal 1915 al servizio dell'agricoltura ticinese. Il Centro professionale del verde propone al giorno d'oggi le formazioni di base professionali e la formazione continua per le materie del settore primario.

ONAF - Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi



L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi è impegnata nella formazione degli assaggiatori, attraverso la realizzazione dei corsi per promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero casearie.

SSAT - Scuola Superiore alberghiera e del turismo



La Scuola SSAT è ufficialmente riconosciuta a livello federale per la formazione di quadri e collaboratori per l'intero settore alberghiero e turistico.

Informazioni

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

Il prezzo del corso è di franchi 470.—

(materiale didattico, quota associativa 2018, abbonamento *Informa*).

Le pre-iscrizioni sono da inviare all'ATIAF Ticino entro il **30 giugno 2017**

Le iscrizioni devono giungere entro il **19 gennaio 2018**

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 27 aprile 2018
(esami il 04.05.2018)**

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
www.mezzana.ch**

1^a lezione – venerdì 02.02.2018

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 – venerdì 09.02.2018

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 – venerdì 23.02.2018

Il latte

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

4^a lezione – venerdì 02.03.2018

Microbiologia lattiero casearia

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

5^a lezione – venerdì 09.03.2018

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 – venerdì 16.03.2018

I formaggi a pasta molle - caprini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

7^a lezione – venerdì 23.03.2018

I formaggi a pasta dura - ovini

Degustazione di tre tipologie di formaggi.

8^a lezione – venerdì 13.04.2018

I formaggi a pasta filata

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

9^a lezione – venerdì 20.04.2018

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 – venerdì 27.04.2018

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 – venerdì 04.05.2018