

Corso degustazione formaggi

DURATA

il corso si articola in 2 lezioni a cadenza settimanale della durata di circa due ore (al termine dell'ultima lezione avrà luogo il test di verifica finale e verrà rilasciato un attestato di partecipazione)

CONTENUTI

tecnica di assaggio dei formaggi
cenni di tecnologia casearia
i formaggi a pasta molle
i formaggi a pasta semidura e dura
i formaggi ovini e caprini
i formaggi a pasta filata
cultura e normativa casearia
utilizzo e abbinamento dei formaggi
produzioni casearie italiane
produzioni casearie europee
nutrizione e dietetica

ALTRE INFORMAZIONI

ciascuna lezione prevede una parte teorica ed una parte pratica in cui verranno abbinati i formaggi più tipici della tradizione italiana ed estere con grandi vini