

CORSO DI FORMAZIONE SUI FORMAGGI ITALIANI

Luogo: Torino
Periodo:
Chiusura iscrizioni:
Quota iscrizione (*):

Dal 1° al 7° giorno:

La Tecnica di Degustazione e Assaggio

- Il metodo
- La valutazione visiva, olfattiva e gustativa
- La terminologia e la scheda ONAF

Il Latte

- Caratteristiche chimiche e fisiche
- La composizione
- I microorganismi
- Tipologie
- I prodotti lattiero-caseari

La Produzione del Formaggio

- La preparazione del latte
- Il caglio e la cagliata
- Gli stampi
- Gli innesti
- La salatura
- La stagionatura
- Le influenze chimiche, fisiche e tecnologiche sulle caratteristiche sensoriali del formaggio
- I difetti

Tipologie di Formaggio

- Classificazioni
- Le differenze nella produzione
- Le produzioni DOP e IGP

L'Utilizzazione e l'Abbinamento del Formaggio

- Dal caseificio a tavola
- Taglio e conservazione
- L'impiego in cucina
- Gli abbinamenti
- I valori nutrizionali

(*) La quota di iscrizione comprende:

- Pernottamento in camera doppia con servizi igienici e doccia oppure in Residence (in mini appartamenti da 2 o 3 letti con doccia e servizi igienici e dotati di angolo cottura utilizzabile dagli ospiti)
- Spese per tutte le attività didattiche (lezioni e visite, materie prime, docenti, aula...)
- Cena di Chiusura
- Transfert da e per l'aeroporto di Malpensa
- Assistenza personale ICT
- Interprete professionale ICT

Per maggiori informazioni: <http://www.ictitaly.com/contatti.asp>