

**CORSO 1° LIVELLO PAVIA 2012**  
**PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI FORMAGGI**  
**SCHEMA DI ISCRIZIONE**

Il presente tagliando deve essere inviato a:  
ONAF Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi  
Delegazione di MILANO  
e-mail: milano@onaf.it - fax 02 93665043  
unitamente alla copia del bonifico  
entro il 1 marzo 2012

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_

Il \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

Località \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

Cell. \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Professione \_\_\_\_\_

Ho effettuato il versamento in data \_\_\_\_\_

I dati verranno utilizzati ai sensi dell'art. 10, comma 3, della legge 675/96. La ricevuta verrà intestata al nominativo del partecipante; nel caso l'intestazione debba essere diversa, contattare la segreteria organizzativa.

Autorizzo l'ONAF alle registrazioni e al trattamento dei dati di cui sopra ai fini associativi e ai sensi della legislazione vigente.

Data: \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_



L'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di creare, prima in Italia, una organizzazione che, attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio dei formaggi, faccia conoscere le qualità della produzione casearia italiana ad un pubblico sempre più ampio e preparato.

L'attività dell'ONAF è oggi imperniata sulla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi per Aspiranti Assaggiatori che, da anni, 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.

L'Associazione opera in tutta Italia tramite la sua rete di Delegazioni distribuite in buona parte delle province. Inoltre l'Organizzazione partecipa a mostre di settore ed eventi ed è impegnata nella collaborazione a livello europeo per lo studio delle tecniche di degustazione, la difesa delle produzioni di eccellenza e la realizzazione di manifestazioni leader del mondo caseario. L'Associazione intende valorizzare la funzione degli Assaggiatori di formaggio, i quali attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio mettono in luce le caratteristiche che esaltano le qualità e l'anima del formaggio. Essa promuove inoltre la cultura culinaria, gastronomica, alimentare in tutti i suoi vari aspetti, principalmente nel campo delle produzioni casearie, realizzando studi, ricerche, iniziative di vario genere e

**Segreteria Nazionale:**

Via Castello, 5 – 12060 GRINZANE CAVOUR (CN)

Tel. 0173 231108    www.onaf.it    e-mail: onaf@onaf.it

**Delegazione di Milano** - Delegato: **Beppe Casolo**

cell. 333 6614920    e-mail: milano@onaf.it    fax 02 93665043



**CORSO di 1° livello**  
**per Aspiranti**  
**Assaggiatori di formaggi**

**Dal 6 marzo al 29 maggio 2012**



**Sede del corso**  
**PAVIA - Strada Marzana**  
**c/o Agriturismo Cascina Marzana**

## Programma del corso

**Sede: Pavia - Strada Marzana,  
presso l'Agriturismo Cascina Marzana.**

**Orario delle lezioni: 20,30-22,30.**

### **1° LEZIONE - martedì 6 marzo 2012 -**

#### **Tecnica di assaggio dei formaggi parte I.**

I sensi. La vista, l'olfatto, il gusto, il tatto, l'udito.

La tecnica di assaggio.

Terminologia per l'assaggio ed i riferimenti per la struttura.

Compilazione della scheda descrittiva.

### **2° LEZIONE - martedì 13 marzo 2012 -**

#### **Tecnica di assaggio dei formaggi parte II.**

La valutazione del consumatore, la degustazione, l'analisi sensoriale e le loro differenze.

Cosa significa: "E' buono, non è buono?"

La terminologia per l'assaggio ed i riferimenti olfatto-gustativi: valutazione olfattiva, di aroma e sapore, di persistenza e retrogusto.

Compilazione della scheda descrittiva.

### **3° LEZIONE - martedì 20 marzo 2012 -**

#### **Il latte: aspetti chimici e merceologici.**

Le definizioni merceologiche del latte.

La composizione del latte.

L'importanza del latte nell'alimentazione.

Compilazione della scheda descrittiva.

### **4° LEZIONE - martedì 27 marzo 2012 -**

#### **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. Compilazione della scheda descrittiva.

### **5° LEZIONE - martedì 3 aprile 2012 -**

#### **Cenni di Tecnologia casearia.**

I formaggi a pasta molle. Tecnologia casearia.

Il caglio e la coagulazione del latte.

Cenni storici.

Compilazione della scheda descrittiva.

### **6° LEZIONE - martedì 17 aprile 2012 -**

#### **I formaggi a pasta semidura e dura.**

Tecnologia dei formaggi a pasta semidura.

Cenni storici e zona di produzione.

La coagulazione ed il trattamento della cagliata.

Compilazione della scheda descrittiva.

### **7° LEZIONE - mercoledì 2 maggio 2012 -**

#### **I formaggi ovini e caprini.**

La storia: il primo formaggio fatto dall'uomo.

Tecnologia di caseificazione.

Zone di produzione.

Compilazione della scheda descrittiva.

### **8° LEZIONE - martedì 8 maggio 2012-**

#### **I formaggi a pasta filata..**

Cenni storici.

Coagulazione e trattamento della cagliata.

Filatura della pasta.

Compilazione della scheda descrittiva.

### **9° LEZIONE - martedì 15 maggio 2012-**

#### **Cultura e normativa casearia.**

L'evoluzione della caseificazione.

Diverse classificazioni dei formaggi.

Normative di tutela DOP-IGP - I Consorzi.

Compilazione della scheda descrittiva.

### **10° LEZIONE - martedì 22 maggio 2012 -**

#### **Utilizzazione e abbinamento formaggi, vino e altri alimenti.**

Dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione. Il formaggio in gastronomia.

Compilazione della scheda descrittiva.

## **ESAME DI VALUTAZIONE FINALE**

**29 maggio 2012**

-----  
**Per informazioni** ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi

Via Castello 5 - 12060 Grinzane Cavour CN

Tel 0173 231108 (ore 9.30-15.00)

**Direttore del Corso:** Anna Callegarin

E mail: milano@onaf.it Cell. 334 6254904

Il Corso è rivolto a tutti coloro che per interesse personale o professionale sono interessati a migliorare le proprie conoscenze sui formaggi.

Le lezioni saranno tenute da Docenti e Maestri Assaggiatori ONAF.

Il superamento dell'esame finale darà diritto all'iscrizione nel Libro degli Assaggiatori ONAF e consentirà la partecipazione al corso di 2° livello per approfondire gli argomenti trattati nel Corso.

### **Modalità di iscrizione**

La scheda di iscrizione (vd. sul retro di questo volantino) deve essere inviata alla delegazione di Milano: milano@onaf.it - fax 02 93665043

**entro il 15 febbraio 2012**

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti.

### **Quota di partecipazione:**

- € 190,00 che comprende dispense, materiale didattico, borsa;

- € 60,00 di quota associativa (per chi non è già socio ONAF), comprensivo di abbonamento annuale alla rivista Caseus.

**All'atto dell'iscrizione** dovrà essere versato un **acconto di € 150,00** (€ 90,00 di acconto + € 60,00 di quota associativa annuale). L'importo sarà restituito qualora il corso non possa essere realizzato.

Il **saldo di € 100,00** potrà essere effettuato in occasione della prima lezione.

### **Modalità di versamento:**

- bonifico bancario intestato a ONAF - c/o BRE - Ag. Di Gallo d'Alba  
IBAN: IT64V0690622511000000003401
- carta di credito dalla homepage del sito: [www.onaf.it](http://www.onaf.it) cliccando su "PAGA ON LINE"

precisando nella causale:

"Nome del partecipante—Acconto Corso 1° livello Pavia 2012".