

Formaggio: la conoscenza di un mondo

Dal latte alla sua lavorazione

Relatore Dott. Frigerio Giuseppe de "Il Naso del Vino"

**Ad ogni lezione degustazione di
formaggi e accostamento al vino**

6 Lezioni (circa 150 minuti l'una) + Esame Finale

**Dal 29/09 tutti i giovedì sera alle 20.45
presso Sala Corsi Pirani Cremona,
Vicolo Da Ponte, Bassano del Grappa**

180€ + iva Quota singola

350€ + iva Quota azienda socio Confcommercio con 2 iscrizioni per dipendenti incluse

450€ + iva Quota azienda non socio Confcommercio con 2 iscrizioni per dipendenti incluse

Sarà fornito Materiale Didattico, Schede Tecniche, Scheda Sensoriale e un pratico Gadget



La casearia e il suo Mondo

Relatore: Dott. Giuseppe Frigerio de Il Naso del Vino

Dottore in Chimica presso l'università degli studi di Milano, da anni docente di corsi di formazione su prodotti agroalimentari di alta gamma e non solo; dal 1988 titolare di Il Naso del Vino, impresa commerciale che nasce dalla passione per il vino e la buona tavola del Dott. Giuseppe Frigerio, per tutti "Friz", che concluso gli studi in chimica, si è scoperto autentico ricercatore di prodotti raffinati di alta tradizione. Il debutto ha visto l'introduzione dei grandi vini A.O.C, scoperti presso i piccoli produttori, proprietari delle loro vigne ed essi stessi vinificatori. Successivamente lo studio e l'introduzione presso il suo negozio dei prodotti gastronomici freschi come i formaggi, il foie gras, i prosciutti Spagnoli, e le conserve, quali, le acciughe del Mar cantabrico e i derivati della pesca, le mostarde e le preparazioni a base di frutta e aceto.

Per rispondere alle esigenze sempre più mirate e particolari del cliente, il Gruppo enogastronomie Bassanesi all'interno della Categoria Alimentaristi di Confcommercio propone un Corso dedicato ai prodotti Caseari con lezioni molto tecniche per fornire dettagli e nozioni specifiche sul latte, la sua trasformazione, la tecnologia oltre ad alcuni principi chimici su Aminoacidi, proteine, enzimi, coagulanti e muffe. Inoltre verranno fornite le schede tecniche di ogni prodotto: formaggi freschi, formaggi a pasta molle con caratterizzazione della crosta, formaggi a pasta pressata e pasta rotta, formaggi a pasta cotta e formaggi a muffa interna e a pasta erborinata. **Al termine di ogni lezione si terrà la degustazione dei prodotti studiati con l'accostamento al vino.**

Programma Corso

1° Lezione • Giovedì 29 Settembre

Il latte, le razze lattiere, la classificazione dei formaggi, presentazione della scheda e assaggio sensoriale di burro e panna. L'accostamento Vino-Cibo.

2° Lezione • Giovedì 6 Ottobre

Il latte: natura, composizione, l'emulsione ed i grassi e loro proprietà specifiche. Assaggio sensoriale di diversi formaggi freschi di differente natura con uso della scheda.

3° Lezione • 1 Giovedì 13 Ottobre

La coagulazione, fermentazioni di diversa origine, la caratterizzazione della crosta. Assaggio sensoriale di formaggi a pasta molle con crosta fiorita, naturale, lavata e con cenere con uso della scheda.

4° Lezione • Giovedì 20 Ottobre

Equilibrio del latte, lattazione, i processi termici e di sterilizzazione. Gli Amino-acidi e le proteine. Le caseine e le loro proprietà. Assaggio sensoriale di formaggi a pasta pressata con uso della scheda.

5° Lezione • Giovedì 27 Ottobre

Microbiologia: i batteri, classificazione, tipologia e attività. I patogeni. Caseificazione. Assaggio sensoriale di formaggi a pasta cotta e pressata con uso della scheda.

6° Lezione • Giovedì 3 Novembre

Spurgo. La microflora fungina, gli enzimi, le trasformazioni enzimatiche ed i processi di maturazione. Assaggio sensoriale di formaggi a pasta erborinata.

7° Lezione • Giovedì 10 Novembre

Breve prova d'esame.

**Tutte le lezioni avranno inizio alle ore 20.45
presso "Sala Corsi Pirani Cremona" - Vicolo Da Ponte**





CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCIA DI VICENZA
**MANDAMENTO
DI BASSANO DEL GRAPPA**

Informazioni e iscrizioni al corso
ascombassano.it - CATALOGO CORSI
0424 523108
ufficioinformazione@ascom.bassano.vi.it