

IVG

Corso “goloso” per assaggiatori di formaggi

di **Redazione**

05 Gennaio 2011 - 12:19



Savona. Come per gli individui, anche nei prodotti naturali, fra i primi i formaggi, le caratteristiche sono direttamente legate all’ambiente di produzione. Niente come il clima e l’alimentazione, possono influenzare il latte da cui derivano i prodotti caseari. Su queste basi, la delegazione di Savona dell’O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) si prepara a formare nuovi assaggiatori, con un occhio di riguardo alla tipicità dei prodotti ed alle loro peculiarità.

In dieci incontri, l’allievo aspirante assaggiatore, oltre ad affinare la soglia di percezione gusto-olfattiva individuale, acquisirà delle nozioni teoriche che partono dal latte e la sua conoscenza microbiologica fino alle tecniche basilari della caseificazione. La pratica riguarda la degustazione che, ogni sera, gli allievi dovranno eseguire compilando la scheda analitico - descrittiva fino a dare prova di quanto appreso nell’esame di fine corso che consentirà l’iscrizione all’albo Nazionale degli Assaggiatori Onaf. Periodicamente per gli associati, avvisati per tempo, si terranno incontri coi produttori con assaggi della produzione casearia del panorama Nazionale, e visita ai luoghi ed alle aziende di produzione.

La presentazione del corso è prevista per giovedì 20 gennaio alle ore 21, presso l’enoteca “La tana del borgo” a Finale Ligure Borgo. Inizio del corso nel mese di febbraio. Ulteriori informazioni e iscrizioni tramite il delegato provinciale di Savona, Giacomo Delbalzo, all’indirizzo email info@delbalzo.it.