



in collaborazione con

# onaf

ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
FORMAGGI  
Delegazione di Bari

**LUNEDI' 15/04**  
**LUNEDI' 15/04**  
**VENERDI' 19/04**  
**LUNEDI' 22/04**  
**LUNEDI' 29/04**  
**GIOVEDI' 02/05**  
**LUNEDI' 06/05**  
**GIOVEDI' 09/05**  
**LUNEDI' 13/05**  
**VENERDI' 17/05**  
**Data da definirsi**  
**VENERDI' 24/05**  
**GIOVEDI' 30/05**

Il corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, desiderino migliorare le proprie conoscenze sui formaggi.

Le lezioni prevedono una parte teorica ed una pratica.

Il superamento dell'esame finale dà diritto all'iscrizione all'Albo nazionale degli Assaggiatori ONAF.



# CORSO I LIVELLO

## Assaggiatori di Formaggi

Presso: Museo di Archeologia Industriale di Terra d'Otranto  
Via G. Matteotti – MAGLIE (LE)

Dal 15 aprile al 17 maggio 2024 – dalle 16.00 alle 18.00  
Venerdì 24 e Giovedì 30 maggio 2024 – dalle 16,00 alle 18,00

## Programma Corso

Tecnica di assaggio dei formaggi – I (h 15.00)

Tecnica di assaggio dei formaggi – II (h 17.00)

Il latte e la sua composizione

Microbiologia lattiero-casearia

Cenni tecnologia casearia

Formaggi pasta molle – Caprini

Formaggi pasta dura – Ovini

Formaggi pasta filata

Cultura e normativa casearia

Utilizzo e abbinamento dei formaggi

Esame di valutazione finale

**Approfondimento sui formaggi pugliesi:** storia tecnologia e caratteristiche sensoriali

**Approfondimento sui formaggi pugliesi:** abbinamenti particolari, preparazione e trasformazione nella ristorazione



Per informazioni e adesioni: [www.onaf.it](http://www.onaf.it)  
Delegazione Onaf di Bari – [bari@onaf.it](mailto:bari@onaf.it)  
Giuseppina Ortalizio – cell. 347.8979020  
Coldiretti Lecce – [lecce@coldiretti.it](mailto:lecce@coldiretti.it)

