

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

Attraverso un assodato metodo di degustazione e l'utilizzo della scheda ONAF, i partecipanti arriveranno a riconoscere le caratteristiche organolettiche dei formaggi assaggiati.

Le lezioni saranno tenute da Docenti Maestri Assaggiatori dell'ONAF. Il superamento dell'esame finale dà diritto all'iscrizione nel Libro degli Assaggiatori ONAF.

### Prezzo

Euro 350,00 (comprende iscrizione al corso, materiale didattico, quota associativa annua all'ONAF, abbonamento alla rivista InForma).

### Modalità di iscrizione

Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico, dovranno pervenire entro il 25 settembre 2024, accompagnate dall'acconto di 150,00 euro (oppure saldo di 350,00 euro).

**N.B. Prima di effettuare il versamento, chiamare il n. 392 1827909 (Claudio Spallaccia, Delegazione Onaf di Perugia) per conoscere la disponibilità di posti.**

### Modalità di pagamento

Bonifico Bancario intestato a Onaf  
IBAN IT09X0853022505000000253620  
o transazione con carta di credito dal sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it)

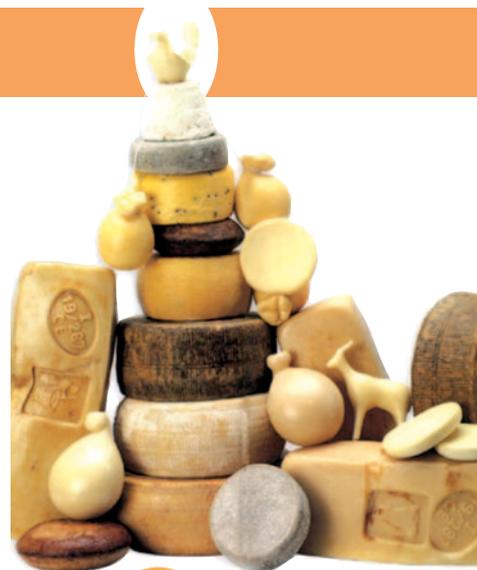
Causale: "corso di Perugia"

a nome \_\_\_\_\_



L'ONAF, *Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi*, è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di promuovere, prima in Italia, le qualità dei formaggi italiani tra un pubblico sempre più ampio e preparato attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio.

L'attività dell'ONAF è quindi prevalentemente rivolta alla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi che 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.



*dal 1989 costruiamo  
Assaggiatori di formaggi*



via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn)  
tel. 0172.1807905 | [www.onaf.it](http://www.onaf.it) | [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

# Corso per assaggiatori di formaggi

## Perugia

**dal 9 ottobre all' 11 dicembre 2024  
dalle ore 20,30 alle ore 22,30**

**Sede del corso** UNIVERSITA' DEI SAPORI  
Via Fontivegge, 55 - Perugia



# Calendario programma

## 1° INCONTRO | MERCOLEDÌ 9 OTTOBRE

### Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte I

- I sensi: vista, olfatto, gusto, tatto, udito
- la tecnica di assaggio
- terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura

## 2° INCONTRO | GIOVEDÌ 10 OTTOBRE

### Tecnica di assaggio dei formaggi - Parte II

- la degustazione amatoriale, l'analisi sensoriale e le loro differenze
- la valutazione del consumatore
- la valutazione olfattiva, di aroma, sapore e retrogusto

## 3° INCONTRO | MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE

### Il latte e la sua composizione

- le proteine, i lipidi, i carboidrati
- latte di diverse specie animali
- l'importanza del latte nell'alimentazione

## 4° INCONTRO | MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE

### 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

## 5° INCONTRO | MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE

### Cenni di tecnologia casearia

- il caglio
- la cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura

Ogni lezione prevede una parte teorica e una parte di degustazione guidata attraverso l'utilizzo della scheda Onaf e dell'Onaf Touch App.

## 6° INCONTRO | MERCOLEDÌ 6 NOVEMBRE

### Formaggi a pasta molle - Formaggi Caprini

- tecnologia dei formaggi in assaggio
- gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
- particolarità dei disciplinari

## 7° INCONTRO | MERCOLEDÌ 13 NOVEMBRE

### Formaggi a pasta semi dura e dura - Formaggi Ovini

- tecnologia dei formaggi in assaggio
- gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
- particolarità dei disciplinari

## 8° INCONTRO | MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE

### Formaggi a pasta filata

- tecnologia di caseificazione
- cenni storici
- latte, caratteristiche e trattamenti

## 9° INCONTRO | MERCOLEDÌ 27 NOVEMBRE

### Cultura e normativa casearia

- l'evoluzione della caseificazione
- diverse classificazioni dei formaggi
- normative di tutela DOP-IGP
- i Consorzi

## 10° INCONTRO | MERCOLEDÌ 4 DICEMBRE

### Utilizzazione abbinamento formaggi e vino

- dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione
- il formaggio in gastronomia
- abbinamento con i vini

**Esame** MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE 2024



Corso di 1° livello per aspiranti assaggiatori di formaggi

# PERUGIA

## scheda di iscrizione

da spedire subito, insieme con copia del bonifico a [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it)

COGNOME \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

NATO/A A \_\_\_\_\_ IL \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ LOC. \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_

CELL. \_\_\_\_\_

PROFESSIONE \_\_\_\_\_

HO EFFETTUATO IL VERSAMENTO IN DATA \_\_\_\_\_

Per la restituzione della quota versata nel caso il corso non possa svolgersi per qualsiasi ragione il mio IBAN è il seguente:

I dati che Lei ci fornirà mediante questo coupon consentiranno ad ONAF di gestire al meglio il Corso di cui al pieghevole e a tenerLa informata delle iniziative che potranno essere successivamente organizzate. Essi verranno archiviati su supporto cartaceo e/o magnetico e trattati da ONAF nel pieno rispetto delle misure di sicurezza a tutela della loro riservatezza. È Suo diritto conoscere quali dati sono trattati, aggiornarli o chiederne la cancellazione scrivendo a: Segreteria ONAF via Castello, 5 - 12060 | Grinzane Cavour (Cn) - D. Lgs 196/2003

firma

data