



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di PADOVA

Campus di Agripolis

In collaborazione con



Corso per assaggiatori di FORMAGGI

Il Corso, che continua la tradizione ormai più che decennale avviata dai Corsi di Laurea del settore agroalimentare, è rivolto a studenti, docenti, personale di Agripolis e appassionati.

Prima Lezione (mercoledì 6 maggio – ore 17-19)

Dal pascolo alla produzione - Il latte... anzi i latti - Le principali razze italiane da latte: vacche, pecore e capre - Il latte di varie specie: composizione chimica e batteriologica - I principali fattori che influenzano la produzione del latte - L'alimentazione degli animali - La biodiversità nel latte - Prime prove di assaggio: la vista

Seconda Lezione (mercoledì 13 maggio – ore 17-19)

Dal latte al formaggio - Le fasi e le tecniche produttive - Il processo di caseificazione - Il ruolo dei microrganismi nella maturazione dei formaggi - La tecnica d'assaggio e la degustazione

Terza lezione (mercoledì 20 maggio – ore 17-19)

Classificazione dei formaggi - Stagionatura e affinamento - Le classificazioni dei formaggi - Riconoscere i difetti - La tecnica d'assaggio e la degustazione

Quarta Lezione (mercoledì 27 maggio – ore 17-19)

Aspetti nutrizionali e gastronomia – Legislazione - I Presìdi Slow Food - Aspetti nutrizionali - La lettura delle etichette - Il carrello dei formaggi: taglio e conservazione - I formaggi nella gastronomia - La tecnica d'assaggio e la degustazione

Tutti i partecipanti riceveranno: **manuale del corso; il volume "Le forme del latte"; attestato di partecipazione.**

Costo € 80,00. Max 80 partecipanti. Docente: dott. Giampaolo Gaiarin
Sede del Corso: Agripolis, aula 18 Ca' Gialla

ISCRIZIONI (NB: FINO AD ESAURIMENTO POSTI)

Il giovedì dalle 12.45 alle 13.45 - studio prof. Giacomini (DAFNAE)

Il mercoledì dalle 12 alle 14 - studio prof.ssa Lomolino (DAFNAE)

Caparra di € 20 da versare al momento dell'iscrizione