

Master del formaggio

secondo livello

Una panoramica di grande fascino che spazia dalle paste filate del Mezzogiorno ai grandi vaccini della Pianura Padana, dai pecorini di tutta Italia ad alcuni grandi esemplari europei



numero lezioni: 4

Sede del master: CHEZ NADI

Corso Torino 57 – Vigevano

date: 31 marzo, 7 // 12 // 14 aprile 2010
ore 21:00

In questo secondo corso si approfondirà l'universo caseario italiano e si prenderà decisamente il largo anche verso alcune delle più rappresentative realtà europee. Si illustreranno le classificazioni e le tipologie, le particolari tecniche di produzione, le qualità e le diversità delle paste, si evidenzierà la complessità aromatica e si affineranno i descrittori atti a evidenziarla. Il metodo, rispetto al corso di primo livello, si capovolge: si parte dalla degustazione dei formaggi per giungere alla descrizione organolettica e agli aspetti tecnici. Un ciclo di quattro lezioni al quale parteciperanno anche eventuali affinatori e produttori.

Iscrizioni entro il: 15/03/2010

al fiduciario Franco Ranzani

tel. 0381 72207 - cell. 349 5095982

info@slowfoodlomellina.com

Il Master si terrà solo con min. di 15 iscritti

Docente del master: Giovanni Norese, fiduciario di Gavi e noto assaggiatore

Costo master:

€ 120,00 (socio sapiente)

I non soci possono partecipare sottoscrivendo la tessera annuale di socio sapiente di € 58,00 oppure la tessera progetto di € 25,00 (validità annuale non rinnovabile)

€ 105,00 (socio giovane)

I non soci fino ai 26 anni possono sottoscrivere la tessera socio giovane di € 10,00

Programma:

Prima Lezione - ripasso generale

- breve ripasso con rimandi all'analisi sensoriale
- la legislazione europea
- cenni sulla legge che istituisce le Dop e le Igp
- breve carrellata sui Dop e Igp italiani e europei

Seconda Lezione - gli ingredienti della qualità

- i pascoli
- le razze
- il latte crudo
- i principali difetti dei formaggi

Terza Lezione - classificazione dei formaggi

- le etichette dei formaggi
- i formaggi dei Presidi
- che cos'è un Presidio?
- i formaggi dei Presidi

Quarta Lezione - latticini ed altri derivati

- altri derivati del latte
- i formaggi rielaborati
- i formaggi del mondo

Degustazione di varie tipologie di formaggi in abbinamento a vini

Dotazione Master: Dispensa del corso Formaggi di Francia, 180 specialità da conoscere (M. Barberousse e C. Payen - Slow Food Editore, Bra)

Master of Food
Il gusto di saperne di più



Slow Food®
Vigevano e Lomellina