



Master of Food

"Il formaggio 1 livello" in 4 lezioni

31 marzo - 6 - 7 - 14 aprile 2010 (120.00 €)

ospiti di Tuscan Wine School Via Stalloreggi, 26 Siena

prenotare entro il 20 marzo

Prima Lezione

cenni storici sul formaggio e Analisi Sensoriale

- Cenni storici sul formaggio: nascita ed evoluzioni
 - La tecnica dell'assaggio.
 - La vista e l'esame visivo
 - L'olfatto e l'esame olfattivo
 - Il gusto e l'esame gustativo
 - Le sensazioni tattili
- Esempi di schede d'assaggio

Seconda Lezione

il latte: dalle razze bovine e ovi-caprine alla microbiologia del latte

- 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
 - Un po' di chimica del latte (lattosio, grassi, proteine)
 - I microrganismi di interesse caseario: breve classificazione
- Il latte e le sue trasformazioni: crudo, termizzato, pastorizzato, sterilizzato
 - Gli innesti
- Il ruolo dei microrganismi nella maturazione dei formaggi
 - I microrganismi e le alterazioni dei formaggi

Terzo incontro

tecnologia lattiero-casearia -cenni di legislazione sul latte e sui formaggi-

- Il processo di caseificazione
- I principali enzimi coagulanti
 - Il caglio in commercio
 - Fermenti e muffe
 - Salatura e stagionatura
 - Le forme del formaggio
- Le classificazioni dei formaggi
- I regolamenti di tutela e il riconoscimento della qualità in Italia
 - Le leggi di tutela dell'Unione Europea: DOP e IGP

Quarta Lezione

formaggio e gastronomia

- Il formaggio nelle preparazioni culinarie: breve excursus storico
 - Il carrello dei formaggi
 - Il taglio
 - Alcune vivande a base di formaggio
 - Abbinamento con i vini
 - La conservazione

Degustazione di varie tipologie di formaggi in abbinamento a vini

Materiale didattico:

Dispensa del corso, Le forme del latte, manuale per conoscere il formaggio (Slow Food Editore)