

# CORSO per la QUALIFICA di ASSAGGIATORE di FORMAGGI

a **Bressanvido** dal 13 marzo al 29 maggio 2024

## SCHEDA INFORMATIVA – PROGRAMMA

per l'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali

– **Sede:** Latterie Vicentine s.c.a. – via San Benedetto, 19 – Bressanvido (Vicenza)  
– **Programma del corso:** **le lezioni sono 10** (nove di mercoledì, una di lunedì), dalle ore 20:30 alle 22:30, più una sessione d'esame finale, con il seguente calendario:

Mer. 13 marzo	<b>Lezione 1 – Tecnica di assaggio dei formaggi – parte 1</b> I sensi: vista, olfatto, gusto, tatto, udito La tecnica di assaggio Terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura
Mer. 20 marzo	<b>Lezione 2 – Tecnica di assaggio dei formaggi – parte 2</b> La degustazione amatoriale, l'analisi sensoriale e le loro differenze La valutazione del consumatore La valutazione olfattiva, di aroma, sapore e retrogusto
Mer. 27 marzo	<b>Lezione 3 – Il latte e la sua composizione</b> Le proteine, i lipidi, i carboidrati Latte di diverse specie animali L'importanza del latte nell'alimentazione
Mer. 3 aprile	<b>Lezione 4 – Microbiologia lattiero-casearia</b> Classificazione dei microrganismi Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi Importanza dei microrganismi sui composti dell'aroma e del sapore
Mer. 10 aprile	<b>Lezione 5 – Cenni di tecnologia casearia</b> Il caglio La cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura
Mer. 17 aprile	<b>Lezione 6 – Formaggi a pasta molle - Formaggi caprini</b> Tecnologia dei formaggi in assaggio Gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata Particolarità dei disciplinari
<u>Lun.</u> 22 aprile	<b>Lezione 7 – Formaggi a pasta semidura e dura - Formaggi pecorini</b> Tecnologia dei formaggi in assaggio Gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata Particolarità dei disciplinari

Mer. 8 maggio	<b>Lezione 8 – Formaggi a pasta filata</b> Tecnologia di caseificazione Cenni storici Latte, caratteristiche e trattamenti
Mer. 15 maggio	<b>Lezione 9 – Cultura e normativa casearia</b> L'evoluzione della caseificazione Diverse classificazioni dei formaggi Normative di tutela DOP, IGP, i consorzi
Mer. 22 maggio	<b>Lezione 10 – Utilizzazione, abbinamento formaggi e vino</b> Dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione Il formaggio in gastronomia. Abbinamento con 3 vini
Mer. 29 maggio	<b>Esame</b> (dalle ore 19:00)

– **Attività in programma:** ogni lezione ha una parte teorica e una pratica con l'analisi sensoriale di tre formaggi per ognuno dei quali si compila una scheda tecnica descrittiva predisposta dal Comitato scientifico dell'Onaf. Le lezioni sono tenute da docenti, maestri assaggiatori dell'Onaf. In caso di assenza, la lezione può essere recuperata in altri corsi Onaf di primo livello, previo assenso del direttore, nel periodo in cui si svolge il corso (marzo, aprile, maggio 2024).

– **Esame e investitura:** l'esame si svolgerà in tre prove: scritta con test a risposta multipla, pratica con valutazione di un formaggio e orale alla presenza di un docente. Per poter accedere all'esame **non si possono fare più di due assenze**. La cerimonia di investitura con la consegna del diploma, della tessera e del distintivo, alla presenza delle autorità, sarà in settembre in una sede da definire.

– **Modalità e quota di partecipazione:** le iscrizioni sono aperte fino al **28 febbraio 2024**, vengono registrate in ordine cronologico, in base alla data del pagamento, fino al completamento dei posti disponibili. **La quota di partecipazione riservata ai membri dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali è scontata del 20%, quindi 280,00 €** anziché 350,00 € e comprende: quota di iscrizione al corso, quota associativa annuale di iscrizione all'Onaf (70,00 €), copia dell'esclusivo libro di testo *L'assaggio dei formaggi*, quaderno di degustazione, materiale didattico, assaggio di almeno 30 formaggi e 3 vini, abbonamento annuale alla rivista trimestrale *InForma*, esame finale, attestato, tessera, distintivo Onaf.

**Le iscrizioni vanno formalizzate mediante 2 passaggi, esecuzione di pagamento della quota e contestuale invio del modulo di iscrizione:**

1) **esecuzione di pagamento** dell'acconto di € 150,00 (o dell'intera quota di € 280,00) con causale "*Corso di Bressanvido, iscrizione a nome di \_\_\_\_\_*" tramite  
- Bonifico bancario intestato a O.N.A.F. - IBAN IT09X0853022505000000253620 c/o Banca d'Alba, oppure  
- Versamento su Conto Corrente Postale n. 10218121 intestato ad O.N.A.F. – Via Castello, 5, 12060 Grinzane Cavour CN (bonifico/postagiorno su IBAN IT05K0760110200000010218121), oppure

- Transazione con carta di credito dal sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it).

**Nota bene:** l'importo versato sarà restituito qualora il corso non potesse essere effettuato per il mancato raggiungimento del numero minimo previsto o per qualsiasi altra ragione.

2) **invio del modulo di iscrizione** (alla pagina 4 di questa informativa) debitamente compilato a questi due indirizzi email: [onaf@onaf.it](mailto:onaf@onaf.it) e [vicenza@onaf.it](mailto:vicenza@onaf.it)

– **Informazioni sulla disponibilità dei posti e altro:** contattare il direttore del corso Paolo Dal Maso, tel. 338 2831881 (anche whatsapp o Telegram), email: [vicenza@onaf.it](mailto:vicenza@onaf.it). Le informazioni sul corso sono pubblicate anche sul sito istituzionale [www.onaf.it](http://www.onaf.it) alla sezione corsi.

– **Accesso al corso:** chiunque sia alla ricerca di emozioni gastronomiche, sia mosso da motivazioni professionali, culturali e personali, legate all'educazione alimentare o al consumo intelligente, può frequentare questo corso di primo livello per principianti.

– **Finalità del corso:** attraverso un assodato metodo di assaggio e l'utilizzo della scheda Onaf, i partecipanti arriveranno a riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche dei formaggi assaggiati. **Con il superamento dell'esame si diventa assaggiatori** riconosciuti, esperti in analisi sensoriale del formaggio e si ha diritto all'**iscrizione all'Albo dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi**. Inoltre si potrà accedere, in tempi successivi, al corso di secondo livello e conseguire la qualifica di maestro assaggiatore.

– **Chi siamo:** l'O.N.A.F è nata a Cuneo nel 1989, la sede istituzionale nazionale è nel castello di Grinzane Cavour, quella operativa a Bra. Siamo l'unica associazione italiana che, con un approccio consapevole ai formaggi e attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio, promuove la qualità, la cultura e la conoscenza dei prodotti caseari nazionali ad un pubblico sempre più ampio e preparato (928 nuovi assaggiatori e 114 maestri assaggiatori nel 2023).

**Diventa anche tu ambasciatore del formaggio**, del suo patrimonio culturale e ambientale, iscriviti a questo 6° corso (dal 2017 ad oggi) organizzato dalla delegazione Onaf di Vicenza!

Il delegato Onaf di Vicenza

*dott. Paolo Dal Maso*



# Corso per aspiranti assaggiatori di formaggio

## Bressanvido, 13 marzo – 29 maggio 2024

### **MODULO DI ISCRIZIONE**

**per l'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali**

da spedire via email, dopo aver effettuato il versamento della quota di iscrizione, a:  
**onaf@onaf.it** e **vicenza@onaf.it**

Cognome e nome .....

Nato/a a ..... il .....

Indirizzo .....

Cap ..... Comune ..... Provincia .....

Cell ..... e-mail .....

Professione .....

Pagamento € ..... eseguito in data .....

– Per la restituzione della quota versata nel caso in cui il corso non possa svolgersi per qualsiasi ragione i miei dati sono:

Beneficiario .....

Codice IBAN .....

**Informativa privacy:** i dati forniti tramite il presente modulo consentiranno ad ONAF di gestire al meglio il corso e di essere informati sulle 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. E' suo diritto conoscere quali dati sono trattati, aggiornarli o chiederne la cancellazione scrivendo a: Segreteria ONAF, via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour (Cuneo) – D.Lgs 196/2003

Data .....

Firma .....