



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**