

A BOLOGNA

CORSO PER ASPIRANTE ASSAGGIATORE DI PARMIGIANO REGGIANO (1*LIVELLO)

SEDE CORSO: CAFFE' PAUSA, via dei Lombardi 1 ZOLA PREDOSA

DATE LEZIONI:

- Giovedì 25 settembre 2008
- Martedì 30 settembre 2008
- Giovedì 02 ottobre 2008
- Martedì 07 ottobre 2008
- Martedì 09 ottobre 2008
- Giovedì 14 ottobre 2008
- Martedì 16 ottobre 2008

PRINCIPALI ARGOMENTI DEL CORSO

- ✓ Elementi di fisiologia degli organi di senso.
- ✓ Modalità d'assaggio e utilizzo di schede di degustazione
- ✓ Storia e origini del Parmigiano Reggiano
- ✓ Materie prime e disciplinare di produzione, con particolare attenzione alle caratteristiche qualitative del latte per il Parmigiano
- ✓ La lavorazione ed il caseificio
- ✓ I principali difetti
- ✓ Il taglio e la porzionatura

Verrà realizzata inoltre una visita guidata presso un caseificio locale.

Le serate prevedono una parte teorica ed un'ampia parte degustativa necessaria per affinare i sensi e effettuare confronti e allenamenti.

Costo: 200 Euro + 20 di tessera annuale.