



# Slow Food®

## Malpensa

Fiduciario Marco Monzeglio  
Tel. 0331793846

[slowfood.malpensa@fastwebnet.it](mailto:slowfood.malpensa@fastwebnet.it)

Codice Fiscale 91048030125



Gallarate, 6 Ottobre 2007

*Cari Soci ed amici di Slow Food,*

L'attività della Condotta riprende, dopo la pausa estiva, con un nuovo interessante appuntamento.

Dopo il Master sull'Olio in Maggio, Vi proponiamo un **Master of Food - Formaggi 1° livello**.

L'Italia è una miniera di prodotti caseari: basti pensare che ne abbiamo a disposizione più di 400. Ecco il corso per conoscerli e cominciare ad apprezzarli: un'immersione totale in un mare di formaggio. Un ciclo di quattro incontri sulla produzione casearia italiana, dal piccolo (nel senso della quantità) formaggio di malga per arrivare al grande (nel senso della qualità) prodotto industriale. In queste lezioni, si forniranno le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio: dagli strumenti della degustazione alla descrizione del latte e delle razze, fino alle tecnologie, la legislazione, la conservazione e i suggerimenti per il miglior uso gastronomico del formaggio. In ogni incontro una degustazione di almeno quattro formaggi di diverse provenienze e caratteristiche.

Il programma del corso è il seguente:

### Prima Lezione – 23 Ottobre

*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 – 30 Ottobre

*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

### Terza lezione – 6 Novembre

*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

Sede Nazionale

Via della MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 Bra (Cn) - Telefono 0172/41.96.11 - Fax 0172/42.12.93  
E-mail: [info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it) - Internet Site: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)



# Slow Food®

## Malpensa



Fiduciario Marco Monzeglio  
Tel. 0331793846

[slowfood.malpensa@fastwebnet.it](mailto:slowfood.malpensa@fastwebnet.it)  
Codice Fiscale 91048030125

- I regolamenti di tutela e il riconoscimento della qualità in Italia
- Le leggi di tutela dell'Unione Europea: DOP e IGP

### Quarta Lezione – 7 Novembre

#### *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***

Al termine dell'ultima lezione verrà rilasciato a tutti i partecipanti un Attestato di Frequenza, indispensabile per poter partecipare al successivo Master of Food Formaggi 2° livello che sarà organizzato nel corso dell'anno prossimo.

Il Master si terrà presso la sala di Villa Tovaglieri, in via Volta 11, a Busto Arsizio, nelle date sopra indicate, con inizio delle lezioni alle ore 20,45 precise.

Il costo del Master Formaggi 1° livello è di € **110,--**.

Per partecipare è indispensabile essere, al momento della prima lezione, Soci Slow Food. Per ragioni di qualità dell'insegnamento, il numero massimo dei partecipanti è fissato in 22.

Le iscrizioni devono essere comunicate entro il 19 Ottobre 2007 preferibilmente per email a [slowfood.malpensa@fastwebnet.it](mailto:slowfood.malpensa@fastwebnet.it) o per telefono al numero 3482625383.

Per ragioni organizzative il pagamento della quota dovrà essere effettuato al momento dell'iscrizione secondo le istruzioni che riceverete al momento della conferma; la quota sarà restituita solo nel caso in cui il Master venisse annullato.

*Saluti Slow!*

Marco Monzeglio  
Fiduciario Condotta  
Slow Food Malpensa