



Slow Food®

Malpensa

Fiduciario Marco Monzeglio
Tel. 0331793846

condotta@slowfoodmalpensa.com

www.slowfoodmalpensa.com

Codice Fiscale 91048030125



Gallarate, 11 maggio 2008

Cari Soci ed amici di Slow Food,

dopo il Master Formaggi 1° livello, tenutosi tra Ottobre e Novembre 2007, l'attività di Educazione al Gusto prosegue con il **Master of Food Formaggi - 2° livello**.

In questo secondo corso si approfondirà l'universo caseario italiano e si prenderà decisamente il largo anche verso alcune delle più rappresentative realtà europee. Si illustreranno le classificazioni e le tipologie, le particolari tecniche di produzione, le qualità e le diversità delle paste, si evidenzierà la complessità aromatica e si affineranno i descrittori atti a evidenziarla. Il metodo, rispetto al corso di primo livello, si capovolge: si parte dalla degustazione dei formaggi per giungere alla descrizione organolettica e agli aspetti tecnici. Una panoramica di grande fascino che spazia dalle paste filate del Mezzogiorno ai grandi vaccini della Pianura Padana, dai pecorini di tutta Italia ad alcuni grandi esemplari europei. Il programma del corso è il seguente:

Prima Lezione - 5 Giugno 2008

ripasso generale

- Breve ripasso con rimandi all'analisi sensoriale
- La legislazione europea
- cenni sulla legge che istituisce le Dop e le Igp
- breve carrellata sui formaggi Dop e Igp italiani e europei

Seconda Lezione - 12 Giugno 2008

gli ingredienti della qualità

- i pascoli
- le razze
- il latte crudo
- I principali difetti dei formaggi

Terza lezione - 19 Giugno 2008

classificazione dei formaggi

- Le etichette dei formaggi
- I formaggi dei Presidi
- che cos'è un Presidio?
- i formaggi dei Presidi

Quarta Lezione - 23 Giugno 2008

latticini ed altri derivati

- Altri derivati del latte
- I formaggi rielaborati
- I formaggi del mondo

Degustazione di varie tipologie di formaggi in abbinamento a vini

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 - Internet Site: www.slowfood.it



Slow Food®

Malpensa

Fiduciario Marco Monzeglio
Tel. 0331793846

condotta@slowfoodmalpensa.com

www.slowfoodmalpensa.com

Codice Fiscale 91048030125



Al termine dell'ultima lezione verrà rilasciato a tutti i partecipanti un **Attestato di Frequenza**. Grazie alla particolare struttura del corso, l'iscrizione al Master 2° livello è possibile anche a chi non avesse ancora frequentato il Master 1° livello, eventualmente frequentabile in futuro completando così il ciclo.

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 2° livello è di **€ 120,-**.

Per partecipare è indispensabile essere, al momento della prima lezione, Soci Slow Food.

Da quest'anno è possibile, per chi non fosse ancora Socio Slow Food, diventarlo al momento dell'iscrizione al *Master of Food* utilizzando la nuova **Tessera a Progetto** della validità di 12 mesi, **al costo di soli € 25,-**.

Per poter garantire l'alta qualità dell'insegnamento, il numero massimo dei partecipanti è fissato in 22.

Le iscrizioni devono essere comunicate entro il 30 Maggio 2008 preferibilmente per email al **nuovo indirizzo** email condotta@slowfoodmalpensa.com 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

**Per essere sempre informati
sulle iniziative della condotta,
visitate il nostro nuovo sito internet
www.slowfoodmalpensa.com**

Sede Nazionale

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