

INDICAZIONI PER GIUNGERE ALLA CORTE BENEDETTINA DI LEGNARO

IN AUTO

Dall'autostrada A4 Milano-Venezia. Dal casello Padova Est seguire le indicazioni per Piove di Sacco-Chioggia. Lungo la tangenziale proseguire fino alla uscita n°12 "via Piovese". Al semaforo girare a sinistra oltrepassando Roncaglia e Ponte San Nicolò. Al semaforo di Legnaro centro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia sull'autostrada A13 Padova-Bologna), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina. Seguire le indicazioni per il parcheggio interno lungo via Orsaretto

Dall'autostrada A13 Padova-Bologna. Dal casello Padova Zona Industriale A13 girare a sinistra, al primo semaforo a sinistra direzione Ponte S. Nicolò. Superata la chiesa di Ponte S. Nicolò girare a sinistra in direzione Piove di Sacco-Chioggia. Al semaforo di Legnaro centro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia sull'autostrada A13 Padova-Bologna), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina. Seguire le indicazioni per il parcheggio interno lungo via Orsaretto.

IN AUTOBUS

Dal piazzale della stazione di Padova partono ogni mezz'ora corse della autolinee SITA, linea 5 destinazione Sottomarina (attenzione non prendere la linea con destinazione Agripolis, che porta ad altra sede di Veneto Agricoltura). Info SITA 049.8206811 www.sita-on-line.it

Segreteria organizzativa:
Veneto Agricoltura

Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale
Via Roma 34 – 35020 Legnaro (Pd)
tel. 049.8293920 – fax 049.8293909
www.venetoagricoltura.org
E-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org



Certificazione CISQCERT 1.528 e certificazione CSQA n° 973

SCHEDA DI PREADESIONE

Corso per assaggiatori di formaggi (cod. 72)

Da inviare a **Veneto Agricoltura**
Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale
Via Roma 34 – 35020 Legnaro (Pd)
tel. 049.8293920 – fax 049.8293909
Adesioni anche via e-mail:
divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

ENTRO MERCOLEDÌ 6 SETTEMBRE 2006

Cognome _____

Nome _____

Nato a _____ il _____

Indirizzo _____

Città _____

CAP _____ Prov. _____

Tel./Cell. _____

(Raggiungibile in orario ufficio)

E-mail _____

Professione _____

Titolo di studio _____

Ente di appartenenza _____

ACCETTAZIONE DEI RICHIEDENTI

Tutte le persone che hanno spedito la scheda di preadesione saranno contattate da Veneto Agricoltura che comunicherà l'esito della selezione.

FIRMA _____

Autorizzo Veneto Agricoltura ad inserire i miei dati nelle liste per l'invio di materiale informativo, pubblicitario o promozionale. In ogni momento a norma dell'art. 13 D.lg. 196/2003, potrò avere accesso ai miei dati, chiederne la modifica o la cancellazione oppure oppormi al loro utilizzo scrivendo a: Veneto Agricoltura – Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale Via Roma 34 – 35020 Legnaro (PD). SÌ NO

FIRMA _____



VENETO
AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

CORSO PER ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



Veneto Agricoltura
Corte Benedettina – Legnaro (PD)

Centro Informazione Permanente
CIP

Obiettivi del corso

Il corso si prefigge di fornire ai partecipanti le conoscenze teorico-pratiche per il riconoscimento delle produzioni lattiero casearie italiane e venete.

Destinatari

Il Corso è rivolto a tutti coloro che, per interesse personale o professionale, desiderino migliorare le proprie conoscenze sui formaggi. Il corso sarà attivato solo se saranno raccolte **almeno 40 adesioni**.

Modalità di partecipazione

La partecipazione, comprensiva del materiale didattico, **prevede il pagamento di una quota di iscrizione** (esente da IVA ai sensi dell'art. 10, n 20 del D.P.R n 633 del 1972), di **180,00 euro**, incluso il costo della marca da bollo imposta per legge, a cui va aggiunta la quota associativa di **50,00 euro** per l'iscrizione all'ONAF, che verrà versata all'inizio del corso.

Il pagamento della quota di iscrizione di 180,00 €, se ed in quanto dovuta, deve essere effettuato, solo dopo l'accettazione della scheda di preadesione, su conto corrente postale n° 12546354 intestato a Centro di Formazione e Divulgazione Corte Benedettina – Via Roma 34 – 35020 Legnaro (PD).

Le spese di viaggio e vitto sono a carico degli iscritti.

Durata del corso

Il corso si svolgerà in dieci lezioni, della durata di due ore cadauna che si terranno **dalle 18.00 alle 20.00**, a cadenza settimanale o bisettimanale.

L'attività didattica sarà svolta mediante lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche di degustazione di formaggi tipici. Circa 15 giorni dopo la conclusione del corso è previsto un esame di abilitazione.

Sedi di svolgimento

Gli incontri teorici si terranno presso Veneto Agricoltura – Corte Benedettina – Legnaro (PD).

Servizi

La Corte Benedettina offre servizio di ristorazione e dispone di 24 camere alla tariffa di 35 €, più IVA, per pernottamento e prima colazione. Per informazioni sui servizi offerti e sulla disponibilità di stanze contattare Corte Benedettina s.r.l. – tel. 049/8830779 (ore 10.00-16.00 escluso sabato e domenica) – fax 049/8837105.

Esame finale

Il superamento dell'esame di abilitazione dà diritto all'iscrizione nel Libro degli Assaggiatori ONAF, e consente la frequenza del corso di 2° livello per approfondire gli argomenti trattati nel Corso.

PROGRAMMA

1° LEZIONE – Mercoledì 13 settembre 2006

Ore 17.30-18.00

Presentazione del corso da parte di Veneto Agricoltura e ONAF e registrazione dei partecipanti

Ore 18.00-20.00

Tecnica di assaggio dei formaggi – Parte prima (a cura del Dr. Alberto Marangon)

- I sensi: vista, olfatto, gusto, tatto, udito
- La tecnica di assaggio
- Terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura

2° LEZIONE – Lunedì 18 settembre 2006

Ore 18.00-20.00

Tecnica di assaggio dei formaggi – Parte seconda (a cura del Dr. Alberto Marangon)

- La degustazione amatoriale, l'analisi sensoriale e le loro differenze
- La valutazione del consumatore
- La valutazione olfattiva, di aroma, sapore e retrogusto

3° LEZIONE – Mercoledì 20 settembre 2006

Ore 18.00-20.00

Il latte e la sua composizione (a cura della Dr.ssa Cristina Zani)

- Le proteine, i lipidi, i carboidrati
- Latte di diverse specie animali
- L'importanza del latte nell'alimentazione

4° LEZIONE – Mercoledì 27 settembre 2006

Ore 18.00-20.00

Microbiologia lattiero-casearia (a cura della Dr.ssa Angiolella Lombardi)

- Classificazione dei microrganismi (M.O.)
- Fattori che influenzano la crescita dei M.O.
- Importanza dei M.O. sui composti dell'aroma e sapore

5° LEZIONE – Lunedì 2 ottobre 2006

Ore 18.00-20.00

Cenni di tecnologia casearia – I formaggi a pasta molle (a cura del Dr. Giancarlo Coghetto)

- Il caglio
- La cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura

PROGRAMMA

6° LEZIONE – Lunedì 9 ottobre 2006

Ore 18.00-20.00

I formaggi a pasta semidura e dura (a cura del Dr. Mauro Gava)

- Tecnologia dei formaggi in assaggio
- Gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
- Particolarità dei disciplinari

7° LEZIONE – Mercoledì 11 ottobre 2006

Ore 18.00-20.00

Formaggi ovini e caprini (a cura del Dr. Giancarlo Coghetto)

- Cenni storici
- Tipologia del latte
- Coagulazione e trattamento della cagliata

8° LEZIONE – Lunedì 16 ottobre 2006

Ore 18.00-20.00

Formaggi a pasta filata (a cura del Dr. Daniele Bassi)

- Tecnologia di caseificazione
- Cenni storici
- Latte, caratteristiche e trattamenti

9° LEZIONE – Mercoledì 18 ottobre 2006

Ore 18.00-20.00

Cultura e normativa casearia (a cura del Dr. Mauro Gava)

- L'evoluzione della caseificazione
- Diverse classificazioni dei formaggi
- Normative di tutela DOP-IGP – i Consorzi

10° LEZIONE – Mercoledì 25 ottobre 2006

Ore 18.00-20.00

Utilizzazione e abbinamento formaggi e vino (a cura del Dr. Fernando Raris)

- Dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione
- Il formaggio in gastronomia

Esame finale e cerimonia d'investitura: da definire