



Corso di Specializzazione:

## AFFINATURA E STAGIONATURA

*“L’arte di valorizzare i formaggi”*

Durata: 1 giorno

Costo: 500€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, divisa, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Mirko Galliani



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



PECORA



CAPRA

## Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti tutte le conoscenze teoriche e tecniche sulla corretta stagionatura del formaggio. Quale tipo di formaggio si sposa meglio con quale tecnica di affinazione, la scelta delle materie prime dei materiali e dei tempi. Queste sono alcune cose che fanno di un semplice formaggio una specialità ricercata. Il corso è rivolto a tutti quei trasformatori che desiderano imparare l’arte della stagionatura e dell’affinamento del formaggio, creando così prodotti unici dal fortissimo valore aggiunto.

## Schema Corsi

	Programma
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cenni storici</li><li>• Temperatura e umidità</li><li>• Concetto di aW in stagionatura</li><li>• Tecniche di stagionatura</li><li>• Quale prodotto in quale ambiente</li><li>• Materie prime, addensanti e le loro proprietà</li></ul>
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none"><li>• L’affinage</li><li>• Confezionamento</li><li>• Nuovi trend e utilizzi</li><li>• Degustazione tecnico-sensoriale</li><li>• Marketing: strategie di presentazione e vendita del prodotto</li><li>• Redditività e business plan</li><li>• Domande e risposte, consegna attestato di partecipazione</li></ul>