

Allegato 2

Det. 651 del 19/10/2016

PROGRAMMA

CICLO DI INCONTRI FORMATIVI E DIVULGATIVI, RIVOLTO A PRODUTTORI DEL FORMAGGIO FIORE SARDO DOP, SUGLI ASPETTI DESCRITTIVI DELLE PRODUZIONI CASEARIE.

Primo incontro. 28 novembre 2016.

Presentazione del corso.

Storia della trasformazione del latte quale condizione sociale e culturale utile nella descrizione di un formaggio.

Formaggi: definizioni, classificazioni, cenni tecnologici della trasformazione del latte, conservazione.

Descrizione di un formaggio: motivazioni, tecnica, terminologia, valutazioni, schede descrittive (1°parte).

Descrizione di un formaggio a breve stagionatura (inferiore a due mesi).

Discussione.

Secondo incontro. 29 novembre 2016.

Descrizione di un formaggio: motivazioni, tecnica, terminologia, valutazioni, schede descrittive (2°parte).

Descrizione di un formaggio a breve stagionatura (inferiore a due mesi).

Discussione.

Terzo incontro. 1° dicembre 2016.

Presentazione dei formaggi in programma (zona di produzione, aspetti storico-culturali, cenni tecnologici):

- Pecorino Romano;
- Pecorino Sardo;
- Fiore Sardo;
- Parmigiano Reggiano.

Descrizione dei formaggi (gruppi di lavoro).

Discussione.

Quarto incontro. 12 dicembre 2016.

Presentazione dei formaggi in programma (zona di produzione, aspetti storico-culturali, cenni tecnologici):

- Pecorino di Osilo;
- Caprino semicotto;
- Fiore Sardo;
- Fontina.

Descrizione dei formaggi (gruppi di lavoro).

Discussione.

Quinto incontro. 13 dicembre 2016.

Il profilo sensoriale del formaggio Fiore Sardo DOP.

Applicazione pratica.

Descrizione dei formaggi (gruppi di lavoro).

Discussione.