



Corso di Specializzazione:



FORMAGGI ERBORINATI

“Un’arte redditizia da tramandare”

Durata: 2 giorni

Costo: 1000€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, camice, 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 le basi teoriche, tecniche e pratiche per la produzione dei formaggi erborinati. Le tipologie di prodotto, la storia e la stagionatura, oltre alla tecnologia di produzione, sono caposaldi nella produzione di questa famiglia di formaggi.

Il corso è rivolto a tutti quei trasformatori che desiderano ampliare il loro orizzonte sul mondo dei formaggi erborinati. Per impararne i segreti, le problematiche e le soluzioni dei più comuni difetti del prodotto.

Da sempre questa tipologia di prodotto affascina sempre di più il pubblico consumatore, nonostante la difficoltà dovuta a numerose fasi tecnologiche.

Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none">• Cenni storici• Materie prime, addensanti e le loro proprietà• Tipologie di prodotto (vaccini e caprini)	<ul style="list-style-type: none">• <u>Preparazione di un formaggio erborinato</u>
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none">• Fermenti, enzimi, coagulanti, lieviti e muffe• Processi produttivi e conoscenza delle macchine e delle attrezzature• Il confezionamento e l'etichettatura	<ul style="list-style-type: none">• Difetti, cause e rimedi• Degustazione• Redditività e business plan• Marketing: strategie di presentazione e vendita del prodotto• Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione