



Corso di Specializzazione:

FORMAGGI A PASTA DURA

“La grande tradizione italiana”

Durata: 2 giorni

Costo: 500€ (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 e tecniche per i formaggi duri oltre alle antiche pratiche di trasformazione per la produzione di questi formaggi “mitici”. Le nuove tipologie di prodotto, l'importanza della materia prima oltre alla tecnologia di produzione, gli innesti naturali sono caposalda 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 duri, per impararne i segreti, le problematiche e le soluzioni dei più comuni difetti del prodotto. Questa tipologia di prodotto, delicata nelle fasi di produzione, è un fiore all'occhiello per ogni negozio di prodotti lattiero caseari.

Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none">Cenni storiciMaterie prime, addensanti e le loro proprietàTipologie di prodotto	<ul style="list-style-type: none"><u>Visita guidata ad una lavorazione di Parmigiano Reggiano</u><u>Stagionatura (visita magazzino)</u>Difetti, cause e rimedi
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none">Innesti, fermenti, coagulanti e condimentiDifferenze tra Grana e Parmigiano<u>Preparazione di un formaggio moderno a pasta dura</u>	<ul style="list-style-type: none">DegustazioneMarketing: strategie di presentazione e vendita del prodottoRedditività e business planDomande e risposte, consegna attestati di partecipazione