



Corso di Specializzazione:



## FORMAGGI A COAGULAZIONE LATTICA “Tradizione Francese, qualità Italiana”

Durata: 2 giorni

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

Relatore: Luca Verneti



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 a coagulazione lattica. Le tipologie di prodotto e l'importanza della materia prima, oltre alla tecnologia di produzione, sono caposalda nella produzione di questa famiglia di formaggi ad alta resa.

Il corso è rivolto a tutti quei trasformatori che desiderano ampliare il loro orizzonte sul mondo delle coagulazioni lattiche per impararne i segreti, le problematiche e le soluzioni dei più comuni difetti del prodotto. Questa tipologia di prodotto, delicata nelle fasi di produzione, fa parte dei prodotti d'élite per ogni negozio di prodotti lattiero caseari, sia per la facile affinazione sia per l'elevata resa casearia.

### Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none"><li>Cenni storici</li><li>Materie prime, addensanti e le loro proprietà</li><li>Tipologie di prodotto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Conclusione della produzione</li><li>Affinamento e versatilità</li><li>Stoccaggio</li><li>Packaging ed etichettatura</li></ul>
P O M E R I G I O	<ul style="list-style-type: none"><li>Fermenti, enzimi, innesti e coagulanti</li><li>Tecnologia di produzione</li><li>Produzione di una cagliata lattica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Difetti, cause e rimedi</li><li>Degustazione</li><li>Marketing: strategie di presentazione e vendita del prodotto</li><li>Redditività e business plan</li><li>Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione</li></ul>