



Corso

TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA

“L’arte di fare il formaggio nelle tue mani”

Durata: 5 giorni

Costo: 1250€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico e attestato di partecipazione)

Relatore: Mirko Galliani



TEORIA



PRATICA

Presentazione del corso



VACCA



BUFALA



ASINA



PECORA



CAPRA

Il corso TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA offre una full-immersion di cinque giorni nella vita casearia. Questo percorso formativo unisce nozioni teoriche di base e momenti di pratica in laboratorio che permettono di acquisire le giuste competenze per intraprendere il mestiere di casaro o avviare la propria attività di trasformazione del latte con sicurezza.

Verranno affrontate e studiate le caratteristiche di diverse tipologie di formaggi affiancando la produzione, la degustazione e l’analisi delle principali cause di difetti e la loro soluzione.

Un corso completo che prevede ogni giorno un approfondimento teorico e una produzione di una diversa famiglia di formaggi per fornire una visione a 360° del mestiere di casaro o imprenditore nel settore lattiero-caseario.

Schema del corso

	Primo Giorno	Secondo Giorno	Terzo Giorno	Quarto Giorno	Quinto Giorno
MATTINO	<ul style="list-style-type: none">Composizione del latte	<ul style="list-style-type: none">I lattii fermentati	<ul style="list-style-type: none">I formaggi freschi	<ul style="list-style-type: none">I formaggi a pasta filata	<ul style="list-style-type: none">I formaggi duri
POMERIGGIO	<ul style="list-style-type: none">Ingredienti e coadiuvanti	<ul style="list-style-type: none">Produzione yogurt	<ul style="list-style-type: none">Produzione caciotta	<ul style="list-style-type: none">Produzione mozzarella	<ul style="list-style-type: none">Produzione formaggio semicottoDomande e risposte, consegna attestati di partecipazione