

SEMINARIO

“SCOPRIRE I FORMAGGI ATTRAVERSO I SENSI E LA DEGUSTAZIONE”

PRESENTAZIONE:

Nell'ambito della crescita professionale volta ad una più precisa individuazione della qualità, dell'uso e del riconoscimento del formaggio, il Seminario, tenuto da docenti della Fondazione Italiana sommelier Molise, permetterà un approccio più corretto con i formaggi ed i suoi derivati.

Durante il Seminario si interverranno momenti teorici e pratici, intesi come assaggi professionali, volti a migliorare le capacità individuali, e a modificare positivamente l'atteggiamento nei confronti dei formaggi nazionali con particolare riferimento alle Dop e ai formaggi regionali.

Nel Seminario sarà inoltre affrontato il tema dell'utilizzo dei formaggi in cucina e degli abbinamenti con gli altri cibi.



Sarà rilasciato attestato di partecipazione.

ARGOMENTI DEL SEMINARIO:

- Analisi sensoriale
- La degustazione dei formaggi.
- Sostanze che influenzano le caratteristiche sensoriali dei formaggi.
- Il formaggio a tavola.

DATA SEMINARIO: 19 Dicembre 2015

DURATA: Dalle ore 09:00 - 15:00. Lunch degustazione : Assaggi a tema .

MATERIALE DIDATTICO: Schede di degustazione e materiale dei docenti in formato elettronico.

DOCENTI: Serena Niro, Dora Formato, Gabriele Di Blasio.

MINIMO DI PARTECIPANTI: Il corso si svolgerà al raggiungimento di minimo 20 partecipanti.

COSTO PER ALLIEVO: Euro 70,00

LUOGO DI SVOLGIMENTO: Hotel San Giorgio - Campobasso