

A.M.I.R.A.

Sezione Treviso Cadore
In collaborazione



I FORMAGGI DELLE PREALPI TREVIGIANE

Corso d'approfondimento e degustazioni
A cura del maestro casaro Carlo Piccoli

MERCOLEDÌ 26 NOVEMBRE 2008
ore 15:00 - 18:00

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"Massimo Alberini"

Laboratorio Sala ristorante Blu

Prima fase

Storia e rapporto dell'uomo e del formaggio nei secoli

la composizione del latte: ma quale latte ...

La microbiologia ed i rischi: batteri antichi e "moderni"

La tecnologia casearia e la sua evoluzione

Seconda fase

Le tecniche di assaggio

I termini appropriati

Le schede di valutazione

Terza fase

Percorso sensoriale

Il formaggio più antico del mondo

Comparata: gli antipodi dell'umidità

Comparata: i sapori veri contro quelli standard

I "cru"

Gli accostamenti enologici

Con la partecipazione degli allievi della classe 3[^] F Sala-bar