



SEMINARI SULLA CONOSCENZA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

IL MONDO DEL FORMAGGIO

HOTEL GRANDUCA - VIA SENESE, 170 - GROSSETO

Il primo ciclo di incontri sulle eccellenze agroalimentari della provincia di Grosseto è dedicato ai formaggi, ritenuti fra i protagonisti dell'offerta agroalimentare della Maremma.

Il corso è creato per chi desidera approfondire la propria conoscenza sul mondo del formaggio e si articola in cinque lezioni serali dedicate al latte e ai suoi derivati, alla classificazione dei formaggi, alla degustazione, alla gastronomia, all'utilizzo in cucina ed agli abbinamenti con vino, olio, miele, marmellate e composte.

Il corso è organizzato dall'O.D.A.F. di Grosseto con la collaborazione di A.I.C., A.I.S., O.N.A.F., UNIPI con il Patrocinio del COLLEGIO DEI PERITI AGRARI E DEI PERITI AGRARI LAUREATI DELLA PROVINCIA DI GROSSETO.

Presentazione e introduzione:

Dr. Agronomo Domenico Saraceno - Presidente O.D.A.F. Grosseto e Membro C.S.T.T. - Accademia Italiana della Cucina

Dr.ssa Agronomo Manuela Nelli - Consigliere responsabile formazione O.D.A.F. Grosseto

Abbinamenti a cura di: Paola Banchi O.D.A.F. Grosseto; Valeria Cittadini Capo Panel Degustatori Olio d'oliva C.C.I.A.A. della Maremma e del Tirreno; Giuseppe Conte e Laura Casarosa UNIPI; Paola Rastelli Delegata A.I.S. Livorno; Antonio Stelli Delegato A.I.S. Grosseto.

A.I.C. Accademia Italiana della Cucina – Delegazione della Maremma - Grosseto

A.I.S. Associazione Italiana Sommelier – Delegazioni di Grosseto e Livorno

C.S.T.T. Centro Studi Territoriali Toscana

O.D.A.F. Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali

O.N.A.F. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

UNIPI Università di Pisa



PROGRAMMA

Mercoledì 28 febbraio - Ore 20,30 - 23,30

Introduzione al latte e ai suoi derivati - Prof. Andrea Serra - Università di Pisa

La qualità delle produzioni lattiero-casearie della provincia di Grosseto - Dr. Agronomo Massimo Culicchi - O.D.A.F. GR

Degustazione di formaggi a pasta molle e semidura e abbinamenti

Mercoledì 7 marzo - Ore 20,30 - 23,30

Classificazione dei formaggi e tecnologie casearie - Dr. Giuseppe Conte - Università di Pisa

Affinamento del formaggio, metodiche di taglio e conservazione - Andrea Magi - Consigliere Nazionale O.N.A.F.

Degustazione di formaggi a pasta dura e stagionati e abbinamenti

Mercoledì 14 marzo - Ore 20,30 - 23,30

Il Pecorino Toscano, storia ed evoluzione - Andrea Righini - Direttore Consorzio del Pecorino Toscano

Degustazione di formaggi pecorini prodotti in provincia di Grosseto e abbinamenti

Mercoledì 21 marzo - Ore 20,30 - 23,30

L'influenza dell'alimentazione degli animali sulla qualità del latte - Dr. Agronomo Massimo Culicchi - O.D.A.F. GR

Caratteristiche organolettiche e analisi sensoriale dei formaggi - Dr. Agronomo Roberto Funghi - Delegato O.N.A.F. Firenze

Prove sensoriali di formaggi di diverse categorie e abbinamenti



Mercoledì 28 marzo - Ore 20,30 - 23,30

I formaggi speciali del grossetano: caprini, erborinati e a pasta filata - Emiliano Leuti - Direttore commerciale Tenuta La Parrina

I formaggi in tavola: abbinamenti e ricette - Dr. Giuseppe Conte - Dr.ssa Laura Casarosa - Università di Pisa

Degustazione di caprini, erborinati e formaggi a pasta filata e abbinamenti