

MODULO D'ISCRIZIONE

L'iscrizione può essere effettuata online su:

lasorgente.cit@libero.it

oppure inviare via fax la presente scheda al

035/4227656

Compilare la seguente in ogni sua parte,
scrivendo in stampatello.

DATI RICHIEDENTE:

Nome

Cognome

Professione

Indirizzo

Comune

Provincia c.a.p.

Telefono fax

E-mail

In osservanza dell'art. 13 -L. 675/96 autorizzo al trattamento dei
dati esposti e mi riservo il diritto di consultare/chiedere la modifica
o la cancellazione degli stessi scrivendo a:

Nucleo di Ricerca e Studi "LA SORGENTE"
Via Cav. A. Dentella, 27 -24010 -Bracca (BG)

Data Firma

Il Nucleo di Ricerca e Studi
LA SORGENTE
Cultura Identità Tradizione – Valle Serina



In collaborazione con
Ristorante "WHAT'S UP" di Zogno

Organizza

CORSO D'ASSAGGIO DEL FORMAGGIO



INIZIO CORSO
Martedì 6 novembre 2007 ore 20.15
PRESSO RISTORANTE "WHAT'S UP"
Via Donatori di Sangue, 10 – Zogno BG

Per informazioni:

Associazione Culturale "LA SORGENTE"
Cultura Identità Tradizione –Valle Serina
Via Cav A. Dentella, 27 – 24010 Bracca BG
Tel. 335/ 70.84.487 – Fax 035/ 422.76.56
E-mail: lasorgente.cit@libero.it

CORSO D'ASSAGGIO DEL FORMAGGIO

L'Associazione Culturale "La Sorgente" propone, tra le attività in programma per il 2007, un corso pratico di Assaggio dei formaggi di montagna. Il corso è rivolto a tutti gli amanti della cucina, ai buon gustai ed agli appassionati di formaggi della Tradizione locale.

Il corso sarà tenuto dal M. A. Bruno Martinelli, Delegato O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori formaggi) di Bergamo con prove pratiche di degustazione guidata dei formaggi a pasta molle, semi-cotta, cotta e a pasta filata, alla scoperta delle caratteristiche sensoriali che riguardano l'olfatto, il gusto e la struttura.

Seguiranno prove pratiche di abbinamento dei formaggi a piatti tipici, vivi, miele, marmellate, ecc.

A fine corso verrà rilasciato un "attestato di frequenza" da parte del Delegato O.N.A.F.

Tutte le lezioni del corso si concluderanno con un piatto caldo stagionale, preparato dallo Chef del Ristorante "What's Up" di Zogno.

M.A. Bruno Martinelli

Delegato di Bergamo e Consigliere Nazionale O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori formaggi), Presidente della Commissione "Assaggio vino Valcalapio e Moscato di Scanzo" per la Camera di Commercio di Bergamo, Esperto conoscitore di formaggi a livello internazionale, Enologo ed esperto degustatore di vini e grappe.

Segretario del Club "Dei Buongustai" di Bergamo dove da numerosi anni si occupa della ricerca storica di ricettari alla riscoperta degli antichi sapori bergamaschi. Organizza numerosi corsi di "Assaggio del Formaggio" e "Degustazione dei vini", molto apprezzati da Esperti, giovani Allievi ed Appassionati di cucina.

Quota d'iscrizione

La quota iscrizione è di € 100,00

Soci Associazione "La Sorgente" € 90,00

La quota d'iscrizione verrà versata durante la prima lezione.

La partecipazione è limitata ad un numero di 25 iscritti individuati secondo l'ordine di iscrizione al corso

Per eventuali informazioni
chiamare il 035/24.89.94 o 335/70.84.487

Programma

N. 5 lezioni pratiche con degustazione finale presso il Ristorante "What's Up" di Zogno



Martedì 6 Novembre 2007 ore 20,15

TECNICHE DI ASSAGGIO DEI FORMAGGI

CENNI STORICI, TERMINOLOGIA DELL'ANALISI ORGANOLETTICA ED I RIFERIMENTI RELATIVI ALLA STRUTTURA.

MODALITA' DI STESURA DI UNA SCHEDA DESCRITTIVA. PROVE PRATICHE CON CAMPIONI DI RIFERIMENTO CHE RIGUARDANO L'OLFATTO, IL GUSTO E LA STRUTTURA. DEGUSTAZIONE GUIDATA DI 2 FORMAGGI

M. A. Bruno Martinelli Delegato O.N.A.F. di Bergamo

Martedì 13 Novembre 2007 ore 20,15

IL LATTE

MICROBIOLOGIA LATTIERO-CASEARIA, CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI, CENNI DI TECNOLOGIA CASEARIA. I FORMAGGI DI PASTA MOLLE.

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI 2 FORMAGGI

M. A. Bruno Martinelli Delegato O.N.A.F. di Bergamo

Martedì 20 Novembre 2007 ore 20,15

I FORMAGGI A PASTA SEMI-COTTA E COTTA

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI 2 FORMAGGI A PASTA SEMI-COTTA E COTTA

CASEIFICAZIONE IN DIRETTA DI UN FORMAGGIO A PASTA MOLLE

M. A. Bruno Martinelli Delegato O.N.A.F. di Bergamo

Lunedì 26 Novembre 2007 ore 20,15

I FORMAGGI OVINI E CAPRINI, FORMAGGI A PASTA FILATA E FORMAGGI ERBORINATI

DIFFERENZE TECNOLOGICHE E CARATTERISTICHE SENSORIALI.

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI 4 FORMAGGI

CAPRA, PECORA, A PASTA FILATA ED ERBORINATO).

M. A. Bruno Martinelli Delegato O.N.A.F. di Bergamo

Martedì 4 Dicembre 2007 ore 20,15

IL FORMAGGIO A TAVOLA

METODI DI SERVIZIO E DI CONSERVAZIONE
ABBINAMENTO CON CIBI E VINI.

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI 3 FORMAGGI E PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO CON CIBI E VINI

SEGUE: TEST A SCHEDE E DEGUSTAZIONE CON SCHEDA DESCRITTIVA DI UN FORMAGGIO

M. A. Bruno Martinelli Delegato O.N.A.F. di Bergamo

Al termine delle lezioni verrà servito a tavola un piatto stagionale a sorpresa, preparato dallo Chef della cucina del Ristorante "What's Up" con acqua, vino e caffè



A FINE CORSO VERRÀ CONSEGNATO AGLI ISCRITTI UN "ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE" CHE VERRÀ CONSEGNATO DURANTE UNA CENA PREVISTA PER MERCOLEDÌ 5 O VENERDÌ 14 DICEMBRE 2007 AL RISTORANTE "WHAT'S UP" DI ZOGNO

Organizzazione: Margherita Molinari - Sergio Moroni
Responsabili progetto Associazione "La Sorgente"